EN	SF-4007	DEEP FRYER	Instruction for use
DE	SF-4007	FRITTEUSE	Bedienungshinweise
FR	SF-4007	FRITEUSE	Mode d`emploi
IT	SF-4007	FRIGGITRICE	Manuale d´uso
NL	SF-4007	FRITUURPAN	Gebruiksaanwijzing
SW	SF-4007	FRITÖS	Bruksanvisnin
DK	SF-4007	FRITURESTEGER	Brugervejledning
RU	SF-4007	ФРИТЮРНИЦА	Инструкции по эксплуатации
RO	SF-4007	FRITEUZĂ	Instrucţiuni de utilizare
HR	SF-4007	DUBOKA PRŽILICA	Uputa za uporabu
CZ	SF-4007	FRITÉZA	Návod k použití
SK	SF-4007	FRITOVACÍ HRNIEC	Návod na použitie
HU	SF-4007	OLAJSÜTŐ	Használati utasítás
PL	SF-4007	FRYTKOWNICA	Instrukcja użycia

SF-4007

EN: For your own safety read these instructions carefully before using the appliances.
DE: Bitte lesen Sie diese Anleitungen vor Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch.
FR : Avant que vous utiliser cet appareil, lisez bien ce mode d´emploi pour votre sécurité.
IT: Per garantire la sicurezza personale raccomandiamo leggere attentamente il presente Manuale, ancora prima dell´uso dell´apparecchio elettrodomestico
NL: Leest u voor het eerste gebruik zorgzaam de gebruiksaanwijzing door.
SW: För din egen säkerhet ska du läsa dessa instruktioner noga innan du använder apparaten.
DK: Af hensyn til din egen sikkerhed skal du læse disse instruktioner nøje, inden du bruger udstyret.
RU: В целях вашей безопасности внимательно прочитайте инструкции прежде, чем приступить к эксплуатации прибора.
RO: Pentru propria dvs. siguranță, citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatele.
HR: Radi vlastite sigurnosti prije uporabe uređaja pažljivo pročitajte ovu uputu.
CZ: Před použitím spotřebiče si kvůli své vlastní bezpečnosti důkladně přečtěte tento návod.
SK: V záujme vašej bezpečnosti si pozorne prečítajte tieto pokyny skôr, než začnete používať zariadenia.
HU: Kérjük a készülék első üzembehelyezése előtt saját biztonsága érdekében olvassa végig a használati utasítást és kövesse előírásait.
PL: Dla własnego bezpieczeństwa proszę uważnie przeczytać niniejszą instrukcję przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia.

DE
Komponenten
1. Sichtfenster
2. Herausnehmbarer Ölbehälter
3. Öffnungstaste für Deckel
4. Temperaturregler
5. Einschaltanzeige
6. Bereitschaftsanzeige
7. Netzkabel
8. Frittierkorb
9. Handgriff Frittierkorb

IT
Descrizione componenti
1. Finestra di controllo
2. Padella di cottura removibile
3. Tasto rilascio coperchio
4. Manopola controllo temperatura
5. Luce alimentazione elettrica
6. Luce di conferma "pronto"
7. Cavo di alimentazione
8. Cestello rimovibile
9. Manico cestello

SW
Beskrivning av delar
1. Fönster
2. Borttagbart tillagningskärl
3. Spärrknapp för lock
4. Temperaturkontroll vred
5. Power lampa
6. Redo lampa
7. El-sladd
8. Borttagbar korg
9. Handtag

RU
Описание деталей
1. Смотровое окошко
2. Съемная чаша
3. Кнопка снятия крышки
4. Регулятор температуры
5. Индикатор мощности
6. Индикатор готовности к работе
7. Сетевой шнур
8. Схемная корзина для продуктов
9. Ручка корзины

HR
Opis dijelova
1. Prozorčić za pregled
2. Skidljivi lonac za kuhanje
3. Gumb za oslobađanje poklopca
4. Ručica za regulaciju temperature
5. Električno osvjetljenje
6. Svjetlo pripremljenosti
7. Napojni kabel
8. Skidljiva košarica
9. Drška košarice

EN
Parts Description
1. Viewing Window
2. Removable Cooking Pot
3. Lid release button
4. Temperature Control Knob
5. Power Light
6. Ready Light
7. Poer Cord
8. Removable basket
9. Basket Handle

FR
Description des composants
1. Hublot de contrôle
2. Cuve amovible
3. Bouton de désengagement du couvercle
4. Bouton de contrôle de température
5. Témoin d'alimentation
6. Témoin prêt
7. Cordon secteur
8. Panier amovible
9. Poignée du panier

NL
Onderdelenlijst
1. Kijkvenster
2. Uitneembare Frituurpan
3. Dekselontgrendeling
4. Thermostaatknop
5. Aan/Uit Lampje
6. Gereedheidslampje
7. Voedingskabel
8. Uitneembare Mand
9. Mandhendel

DK
Beskrivelse af dele
1. Vindue
2. Udtagelig gryde
3. Knap til frigørelse af låg
4. Knap til indstilling af temperatur
5. Lys for strøm
6. Lys for ”Færdig”
7. El-ledning
8. Udtagelig kurv
9. Håndtag til kurv

RO
Prezentarea componentelor
1. Vizor
2. Cuvă de prăjire detaşabilă
3. Buton de deschidere a capacului
4. Buton de reglare a temperaturii
5. Indicator de alimentare
6. Indicator de disponibilitate
7. Cablu de alimentare
8. Coş detaşabil
9. Mâner coş

CZ
Popis částí
1. Okýnko s průhledem
2. Vyjímatelný varný hrnec
3. Tlačítko otevření víka
4. Knoflík nastavení teploty
5. Kontrolka napájení
6. Kontrolka připravenosti
7. Napájecí kabel
8. Vyjímatelný košík
9. Držadlo košíku

SK

Popis súčastí

1. Pozorovacie okienko
2. Vyberateľná varná nádoba
3. Uvoľňovacie tlačidlo veka
4. Regulácia teploty
5. Kontrolka napájania
6. Kontolka pohotovosti
7. Napájací kábel
8. Vyberateľný košík
9. Držiak koša

HU

A készülék részei

1. Nézőablak
2. Kivehető sütőedény
3. Fedélnyitó gomb
4. Hőmérsékletszabályzó gomb
5. Feszültségjelző lámpa
6. Készenlétjelző lámpa
7. Hálózati vezeték
8. Kivehető kosár
9. A kosár nyele

PL

Opis części

1. Okienko
2. Wyjmowany pojemnik
3. Przycisk otwierania pokrywy
4. Pokrętło regulacji temperatury
5. Lampka zasilania
6. Lampka zakończenia gotowania
7. Przewód zasilający
8. Wyjmowany koszyk
9. Rączka koszyka

Dear Customer,

Thank you for choosing this quality ALPINA home appliance. Your Alpina appliance comes with a 2 year warranty and will provide years of service if looked after. The ALPINA name brings you Quality, Reliability and Dependability. We hope you will continue to make ALPINA your first choice in home appliances.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed:

1. Read all instructions carefully.
2. Make sure the power supply corresponds to one on the rating label.
3. To avoid electrical shock, do not immerse electrical parts in water or other liquid.
4. Do not allow children to operate or play with the appliance.
5. Unplug from outlet when not in use, or before putting on/taking off parts.
6. Do not use with damaged electrical cord or plug.
7. If damaged or malfunction occurs, refer to an authorized service center only.
8. Do not place on or near hot surfaces.
9. Never pull the appliance by the power cord.
10. Do not use the appliance for other than intended household use.

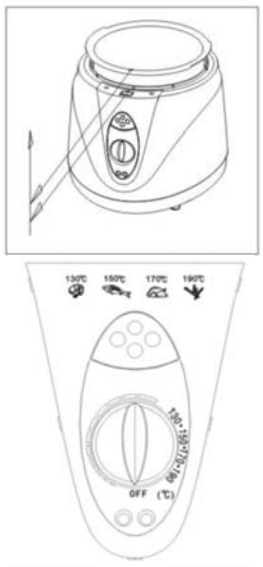
Precautions

1. Don't use the appliance when the oil is below the minimum level. Do not mix different oil for frying.
2. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
3. To ensure safe operation, oversized foods must not be put into the fryer.
4. The use of attachments or other accessories which are not supplied with the appliance is not recommended. This could result into electrical shock, injury or permanent damage to the appliance.

Operation

1. Place the unit on a clean, level and heat resistant surface.
2. Before first use, remove all packing materials/stickers from the surface of the unit.
3. Remove the accessories e.g. frying basket & inner pan then wash in warm water and dry thoroughly before use.
4. The arrow marked on cooking pan must align the arrow mark on front faceplate.
5. Pour fresh oil into the inner pan between Max and Min level as indicated.
6. Connect the appliance to power supply and the red light will turn on, indicates that main power is on.
7. Set Thermostat and Timer Knob to required value. The green ready light will turn on; you have to preheat the oil inside the deep fryer for about 10-15 minutes.
8. When the desired temperature is reached, the green ready light will turn off.
9. Place the food as dry as possible into the basket. Do not overfill.
10. Place the Frying Basket with food into the Removable Pot. Close the lid gently until it clicks into place. Always keep the Cover closed during frying!
11. Fry the food for a suitable time, See the COOKING GUIDE for proper temperature selection.
12. When frying is done, gently press the lid release button. Take the frying basket with cooked food using the basket handle; drain the oil by hanging up the basket on upper part of the inner pan. You can take the food after minutes of oil draining.

Note: Be careful when opening the lid as the steam emitted during frying is very hot.



Cooking Guide

The Frying time given on below CHART is only a guide and should be adjusted accordingly to suit the quantity for frying.

FOOD	Oil Temperature (°C)	Weight (Gram)	Approximate Cooking time (minutes)
Shrimp	130	200	3~5
Onion	140	100	3~4
Mushrooms	140	150	6~8
Fish Fillet	150	250	5~6
Fish Fillet in Butter	150	250	6~8
Fish Cakes or Balls	150	250	6~8
Sliced Meats	170	250	7~10
Steak	170	250	7~10
Chicken Strips	180	250	7~10
French Fries, thin	190	300	8~10
French Fries, thick	190	300	10~12

ENGLISH

Trouble Shooting Guide

PROBLEM	POTENTIAL CAUSED	TRY THIS SOLUTION
The appliance does not heat the oil	1. At some point the electric circuit has malfunction.	1. Contact your Technical Service.
The food does not turn golden	1. There is too much food in the basket. 2. The temperature is too low.	1. Adjust the quantity of food to the size of the basket. 2. Set a higher temperature.
The oil is overflowing	1. The maximum level of the oil has been passed. 2. The food contained water on being submerged into the oil. 3. There is an excess of food.	1. Adjust the oil level. 2. Dry the food with a cloth or absorbent paper. 3. Do not fill to more than three-quarters.
A bad smell	1. Deteriorated oil. 2. Oil inappropriate for the appliance.	1. Change the oil and clean the container. 2. Use quality oil and do not mix different types of oils.

Warning:
This appliance is equipped with a grounded, Type G, 3-pin power supply cord. This is a safety feature. Do not attempt to defeat the safety purpose of this plug.

Cleaning and Maintenance

1. Make sure the oil is sufficiently cool and the unit is unplugged before cleaning.
2. Either discard the used oil or filter it for future use.
3. The frying basket and the inner pan is both dishwasher safe.
4. Use a non-metallic cloth or pad with a soft detergent to clean the appliance. Never use metallic or abrasive product for cleaning.
5. Always keep the bottom of the cooking pot and the heating element clean to avoid not accumulate foreign substances, otherwise it will lower the heating efficiency and shorten the life of the fryer.

DISPOSAL OF YOUR OLD APPLIANCE

1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchase the product.

Specification

Model No. : SF-4007
Voltage : 230V ~ 50Hz
Wattage : 1100watts
MAX Oil Capacity : 1.0L
MAX Food Capacity : 300g

GUARANTEE

This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase against defects in materials and workmanship. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, provided the product is brought back to the purchase address. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorized person, or damaged through misuse.

This guarantee does not cover wear and tear, or breakables such as ceramic items, etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return and bring it to the address of purchase. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Email Service address:

info@swisselektro.com

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für ein ALPINA Haushaltsgerät entschieden haben. Hiermit haben Sie sich für die besten Haushaltsgeräte mit einer 2-jährigen Garantie und vielen Jahren zuverlässiger Dienste entschieden. Mit ALPINA entscheiden Sie sich für Qualität, Zuverlässigkeit und Verlässlichkeit. Wir hoffen, dass Sie sich auch weiterhin für ALPINA Produkte bei der Auswahl Ihrer Haushaltsgeräte entscheiden werden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

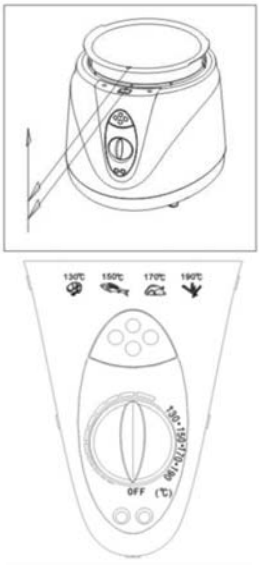
Bei der Benutzung von Elektrogeräten folgen Sie bitte stets diesen allgemeinen Sicherheitshinweisen:

1. Lesen Sie alle Anleitungen aufmerksam durch.
2. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
3. Zur Vermeidung von Stromschlag tauchen Sie elektrische Bauteile keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein.
4. Lassen Sie Kinder das Gerät nicht bedienen und auch nicht damit spielen.
5. Ziehen Sie vor dem Anbau/Abbau von Zubehörteilen und bei Nichtbenutzung bitte den Netzstecker.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder -stecker.
7. Wenden Sie sich bei Beschädigung oder Fehlfunktion stets an einen autorisierten Kundendienst.
8. Nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von heißen Oberflächen aufstellen.
9. Halten und ziehen Sie das Gerät nicht am Kabel.
10. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck im Haushalt.

Sicherheitshinweise

1. Benutzen Sie das Gerät nicht mit Ölstand unter Minimum. Mischen Sie nicht unterschiedliche Frittierölsorten.
2. Bitte lassen Sie besondere Aufmerksamkeit walten, wenn Sie das Gerät mit heißem Öl oder anderen Flüssigkeiten umsetzen.
3. Aus Sicherheitsgründen geben Sie bitte kein übergroßes Frittiergut in das Gerät.
4. Benutzen Sie bitte keine Zubehörteile, die nicht mitgeliefert wurden, dies kann zu Stromschlag, Verletzung und dauerhafter Beschädigung des Geräts führen.

Bedienungshinweise



1. Stellen Sie das Gerät auf einer sauberen, ebenen und hitzebeständigen Arbeitsfläche auf.
2. Vor Erstbenutzung entfernen Sie bitte alle Verpackungsmaterialien/Aufkleber vom Gerät.
3. Waschen Sie Frittierkorb und Ölbehälter vor Erstbenutzung gründlich ab.
4. Der Pfeil auf der Ölwanne muss mit dem Pfeil auf dem Gerätegehäuse ausgerichtet sein.
5. Füllen Sie frisches Öl zwischen Min- und Max-Kennzeichnung in den Ölbehälter.
6. Bei Netzanschluss leuchtet die rote Kontrollanzeige auf.
7. Stellen Sie Thermostat und Timer auf die gewünschten Werte ein. Die grüne Bereitschaftsanzeige leuchtet auf, das Öl wird nun für 10 bis 15 Minuten vorgeheizt.
8. Beim Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet sich die grüne Kontrollanzeige aus.
9. Geben Sie nun Ihre Speisen so trocken wie möglich in den Frittierkorb. Überfüllen Sie den Korb nicht.
10. Setzen Sie den Frittierkorb mit den Speisen in den Ölbehälter. Schließen Sie den Deckel vorsichtig, bis er einrastet. Halten Sie den Deckel während des Frittierens stets geschlossen!
11. Frittieren Sie Ihre Speisen gemäß der Angaben unter FRITTIERANLEITUNG.
12. Nach dem Frittieren drücken Sie die Öffnungstaste für den Deckel. Nehmen Sie den Frittierkorb mit Ihren Speisen heraus, fassen Sie den Frittierkorb am Handgriff an. Hängen Sie den Korb für einige Minuten oben im Ölbehälter ein, um das Öl abtropfen zu lassen.

Bitte beachten Sie: Lassen Sie beim Öffnen des Deckels bitte größte Vorsicht walten, da heißer Dampf austreten kann.

Frittieranleitung
Die angegebenen Frittierzeiten sind nur ein Anhaltswert und sollten auf Ihren persönlichen Geschmack abgestellt werden.

SPEISEN	Öltemperatur (°C)	Gewicht (Gramm)	Zubereitungszeit (Minuten)
Garnelen	130	200	3-5
Zwiebeln	140	100	3-4
Pilze	140	150	6-8
Fischfilet	150	250	5-6
Fischfilet in Butter	150	250	6-8
Fischfrikadellen	150	250	6-8
Fleisch in Streifen	170	250	7-10
Steak	170	250	7-10
Hähnchenteile	180	250	7-10
Pommes Frites, dünn	190	300	8-10
Pommes Frites, dick	190	300	10-12

DEUTSCH

PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	WAHRSCHEINLICH HERVORGERUFEN DURCH	PROBIEREN SIE DIESE LÖSUNG
Das Gerät erhitzt das Öl nicht.	1. An einem bestimmten Punkt funktioniert der Stromkreislauf nicht richtig.	1. Fragen Sie Ihren technischen Service.
Das Nahrungsmittel wird nicht goldbraun	1. Es sind zuviel Nahrungsmittel im Korb. 2. Die Temperatur ist zu niedrig.	1. Passen Sie die Nahrungsmittelmenge an die Korbgröße an. 2. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.
Das Öl läuft über.	1. Der Maximal-Stand des Öls ist überschritten. 2. Das Nahrungsmittel enthielt Wasser, als es ins Öl getaucht wurde. 3. Die Menge der Nahrungsmittel ist zu groß.	1. Passen Sie den Ölstand an. 2. Trocknen Sie das Nahrungsmittel mit einem Tuch oder absorbierenden Papiertuch ab. 3. Befüllen Sie den Korb nicht mehr als bis zu zwei Dritteln.
Ein schlechter Geruch	1. Verdorbenes Öl. 2. Das Öl ist für das Gerät nicht geeignet	1. Tauschen Sie das Öl aus und reinigen Sie den Behälter. 2. Verwenden Sie Qualitätsöl und vermischen Sie keine Unterschiedlichen Ölsorten.

Warnung:
Dieses Gerät ist mit einem geerdeten Stecker ausgestattet und muss an einer geerdeten Steckdose angeschlossen werden.

Reinigung und Pflege

1. Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker und lassen Sie das Öl vollständig abkühlen.
2. Gießen Sie das verbrauchte Öl entweder ab oder filtern Sie es für zukünftiges Frittieren.
3. Frittierkorb und Ölbehälter sind spülmaschinenfest.
4. Benutzen Sie zum Reinigen ein metallfreies Tuch oder einen Schwamm und einen Neutralreiniger. Benutzen Sie zum Reinigen keine Topfkratzer oder Stahlschwämme.
5. Halten Sie den Boden des Ölbehälters und das Heizelement stets sauber, um einen Aufbau von Fremdkörpern zu vermeiden, anderenfalls verringert sich die Heizleistung und die Lebenserwartung der Fritteuse.

Entsorgung von Altgeräten

1. Die durchkreuzte Mülltonne bedeutet, dass dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC unterliegt.
2. Alle elektrischen und elektronischen Geräte müssen getrennt vom Hausmüll über Sammelstellen entsorgt werden.
3. Die ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgerätes hilft beim Umweltschutz.
4. Für weitere Informationen zur Entsorgung von Altgeräten wenden Sie sich bitte an Ihre Ortsverwaltung oder an Ihren Fachhändler.

Spezifikationen

Modell	: SF-4007
Netzspannung	: 230V~ 50Hz
Leistung	: 1100 W
MAX Ölkapazität	: 1,0 Liter
MAX Speisenkapazität	: 300 g

GARANTIE

Dieses Produkt kommt mit einer 2-jährigen Garantie ab Kaufdatum für Material- und Fertigungsfehler auf. Unter dieser Garantie repariert oder ersetzt der Hersteller fehlerhafte Komponenten, sofern das Gerät bei dem Fachhändler eingereicht wird, von dem es erworben wurde. Die Garantie gilt nur, sofern das Gerät entsprechend der Bedienungsanleitung benutzt, nicht verändert oder repariert wurde und auch nicht auf andere Weise, nicht autorisierten Eingriffen Dritter ausgesetzt war oder zweckentfremdet wurde.

Diese Garantie deckt keine Verschleißteile und keine leicht zerbrechlichen Teile wie Keramik ab. Zeigt das Gerät Fehlfunktionen und muss umgetauscht werden, so verpacken Sie es bitte ordnungsgemäß und fügen Ihren Namen und Ihre Anschrift sowie eine Problembeschreibung bei und geben Sie es an Ihren Fachhändler zurück. Bitte legen Sie während der Garantiezeit auch Garantiekarte und Kaufbeleg bei.

Serviceadresse (E-Mail)

info@swisselektro.com

Cher Client,

Merci pour le choix d'un appareil ménager ALPINA. Nous vous en offrons une garantie de 2 ans, un *entretien adéquat de l'appareil garantira plusieurs années d'utilisation. ALPINA vous assure une bonne qualité et une fiabilité pour toujours. Nous espérons que vous continuez à faire des appareils électroménagers ALPINA votre premier choix.*

CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

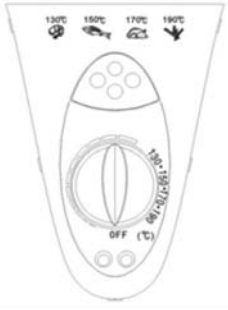
Lors de toute utilisation d'un appareil électrique, il est essentiel de prendre un certain nombre de précautions élémentaires, notamment :

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. Vérifiez que votre tension secteur correspond bien à l'un des voltages indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas les parties électriques dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que les enfants n'utilisent et ne jouent avec l'appareil.
5. Débranchez l'appareil lorsque n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et avant tout entretien.
6. Ne pas s'en servir si le cordon ou la fiche sont abîmés.
7. Si l'appareil est endommagé ou ne fonctionne pas, confier toute réparation à un centre de service agréé.
8. Ne pas placer l'appareil au-dessus ou à proximité de surfaces chaudes.
9. Ne tirez jamais sur le cordon.
10. Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique, ne l'utilisez pas à d'autres fins.

Précautions

1. N'utilisez pas l'appareil si l'huile est au dessous du niveau minimum. Ne mélangez pas plusieurs huiles de friture.
2. Soyez particulièrement attentif lors de déplacement d'ustensiles contenant de l'huile chaude ou de liquides chauds.
3. Pour garantir une utilisation sans risque, ne mettez pas des aliments surdimensionnés dans la friteuse.
4. L'utilisation de pièces et d'accessoires non fournis avec l'appareil n'est pas recommandée. Cela peut causer une électrocution, des blessures ou un endommagement définitif de l'appareil.

Utilisation



1. Placez l'appareil sur une surface horizontale, propre et résistante à la chaleur.
2. Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants de la surface de l'appareil.
3. Retirez les accessoires tels que panier de friture et cuve et lavez-les à l'eau chaude puis séchez-les avant de les utiliser.
4. Alignez la flèche située sur la cuve avec la flèche située sur la plaque frontale.
5. Versez de l'huile neuve dans la cuve entre les niveaux Min et Max comme indiqué.
6. Branchez l'appareil au secteur, le témoin de fonctionnement s'allume en rouge indiquant que l'appareil est sous tension.
7. Réglez le thermostat et la minuterie sur la valeur appropriée. Le témoin lumineux vert s'allume ; vous devez préchauffer l'huile de la friteuse pendant près de 10 à 15 minutes.
8. Lorsque l'huile atteint la température souhaitée, le témoin lumineux vert s'allume s'éteint.
9. Placez les aliments aussi secs que possible dans le panier. Ne pas trop remplir.
10. Mettez alors le panier de friture dans la cuve amovible. Fermez doucement le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Gardez toujours le couvercle fermé pendant la friture!
11. La durée de friture doit être adaptée aux aliments, voir "Guide de cuisson" pour la sélection de la température appropriée.
12. Une fois la friture terminée, appuyez doucement sur le bouton de désengagement du couvercle. Soulevez le panier contenant les aliments cuits à l'aide de son poignée; laissez l'huile égoutter en accrochant le panier sur la partie supérieure de la cuve. Vous pouvez retirer les aliments après quelques minutes d'égouttement.

Remarque : Soyez attentif lorsque vous ouvrez le couvercle, car la vapeur dégagée est trop chaude.

Guide de cuisson

Les temps de friture du tableau ci-dessous sont uniquement donnés à titre indicatif et doivent être ajustés en fonctions de la quantité d'aliments.

Aliment	Température de l'huile (°C)	Poids (g)	Durée de cuisson approximative (minutes)
Crevette	130	200	3~5
Oignon	140	100	3~4
Champignons	140	150	6~8
Filet de poisson	150	250	5~6
Filet de poisson dans du beurre	150	250	6~8
Galettes ou boulettes de poissons	150	250	6~8
Viande hachée	170	250	7~10
Steak	170	250	7~10
Croquettes de Poulet	180	250	7~10
Frites minces	190	300	8~10
Frites épaisses	190	300	10~12

FRANÇAIS

TABLEAU DE DIAGNOSTIC DE PANNE

PROBLEME	CAUSÉ PAR	ESSAYEZ CETTE SOLUTION
L'appareil ne chauffe pas l'huile	1. À un certain point le circuit électrique a eu un mauvais fonctionnement.	1. Contactez votre Service Technique.
Les aliments ne sont pas dorés	1. Il y a trop d'aliments dans la corbeille. 2. La température est trop basse.	1. Réglez la quantité d'aliments à la hauteur de la corbeille. 2. Mettez une température plus élevée.
L'huile déborde	1. Le niveau maximum d'huile a été dépassé. 2. Les aliments contiennent de l'eau au moment où ils sont mis dans l'huile. 3. Il y a trop d'aliments.	1. Ajustez le niveau de l'huile. 2. Séchez les aliments avec du papier absorbant. 3. Ne remplissez pas à plus de trois quart.
Une mauvaise odeur	1. L'huile est détériorée. 2. L'huile est inappropriée pour l'appareil.	1. Changez l'huile et nettoyez le conteneur. 2. Utilisez de l'huile de qualité et ne mixez pas différent types d'huile.

Avertissement :
Cet appareil comprend un cordon muni d'une prise à 3 broches dont une de mise à la terre. C'est une mesure de sécurité. N'essayez pas de la modifier car elle ne deviendra d'aucune sécurité**.**

Nettoyage et entretien

1. Avant de nettoyer l'appareil assurez-vous qu'il est débranché et que l'huile est suffisamment refroidie.
2. Jetez ou filtrez l'huile utilisée.
3. Le panier et la cuve de friture sont lavables au lave-vaisselle
4. Pour nettoyer l'appareil, utilisez un chiffon ou un tampon à récurer non métallique avec un détergent doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou objets métalliques pour nettoyer.
5. Gardez toujours le fond de la cuve de cuisson et l'élément chauffant propres pour éviter l'accumulation de substances étrangères, autrement la capacité de chauffage et la durée de vie de la friteuse seront réduites.

Se débarrasser de votre appareil usagé

1. Lorsque ce symbole d'une poubelle à roue barrée est attaché à un produit, cela signifie que le produit est couvert par la Directive Européenne 2002/96/EC.
2. Tous les produits électriques et électroniques doivent être mis au rebut séparément des ordures ménagères mais dans des centres de collectes prévus à cet effet par les pouvoirs publics et les autorités locales.
3. La mise au rebut correcte de votre appareil usagé aidera à prévenir les conséquences négatives potentielles contre l'environnement et la santé humaine.
4. Pour plus d'informations sur le mode d'élimination de votre appareil usagé, veuillez prendre contact avec les pouvoirs publics locaux, le service de traitement des déchets, ou l'endroit où vous avez acheté le produit.

Spécifications

N° de modèle	: SF-4007
Tension	: 230 V ~ 50 Hz
Puissance	: 1100 watts
Capacité max. d'huile	: 1,0 L
Capacité max. d'aliments	: 300 g

GARANTIE

Ce produit est garanti pour une durée de 2 années à compter de votre date d'achat contre tout défaut de matériel et vice de fabrication. Pendant cette période de garantie, le fabricant s'engage à réparer le produit défectueux ou le remplacer, pourvu qu'il soit retourné à l'adresse où il a été acheté. Cette garantie s'applique uniquement au cas où l'appareil a été utilisé conformément aux consignes d'instructions et à condition qu'il n'ait pas fait l'objet d'une quelconque modification ou réparation par une personne non habilitée, ou pour toute mauvaise utilisation.

Cette garantie ne s'applique pas en cas d'usure normale du produit, ou dans l'éventualité d'une casse d'accessoires dits fragiles tels que des composants céramiques. Si le produit ne fonctionne plus, le ranger, l'emballer soigneusement, ajouter votre nom, adresse et indiquer le motif du retour et retourner le produit défectueux au lieu d'achat. Si le retour s'opère pendant la période de garantie, joindre la carte de garantie avec la preuve d'achat (facture ou reçu).

Service d'adresses e-mail

info@swisselektro.com

Gentile utente,

Grazie per aver scelto l'elettrodomestico ALPINA. Il vostro Alpina è fornito di una garanzia di 2 anni e fornirà anni di servizio se ve ne prederete cura. Il nome ALPINA vi offre qualità, affidabilità e sicurezza. Speriamo che continuerà a scegliere i prodotti ALPINA come elettrodomestici per la sua casa.

AVVERTENZE IMPORTANTI

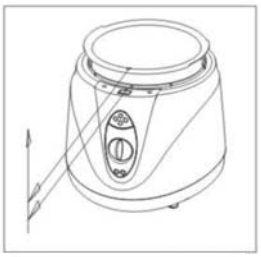
Quando si utilizza l'elettrodomestico, è necessario seguire le precauzioni di sicurezza:

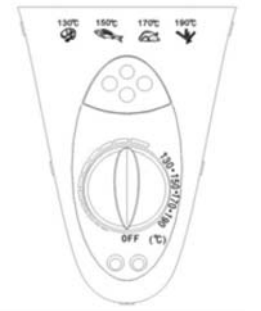
1. Leggere le istruzioni attentamente.
2. Assicurarsi che l'alimentazione corrisponda a quella sull'etichetta.
3. Per evitare shock elettrico, non immergere parti elettriche in acqua o altri liquidi.
4. Non consentire ai bambini di giocare o usare l'elettrodomestico.
5. Scollegare dalla presa quando non in uso, o prima di staccare/mettere le parti.
6. Non adoperate la macchina con il cavo elettrico o la spina danneggiati.
7. Se si verifica guasto o danno, fare riferimento ad un centro d'assistenza autorizzato.
8. Non porre su superfici calde o vicine.
9. Non tirare l'apparecchio dal cavo elettrico.
10. Non utilizzare l'apparecchio oltre che per l'uso per il quale è ideato.

Attenzione

1. Non utilizzare il presente elettrodomestico quando l'olio si trova al di sotto del livello minimo. Non mescolare diversi tipi di olio per fritture.
2. L'estrema attenzione deve essere fatta quando un apparecchio contiene liquidi caldi o altri.
3. Per assicurare un corretto funzionamento, i cibi oltre misura non possono essere inseriti nella friggitrice.
4. L'uso di questi accessori che non sono forniti con l'apparecchio non sono consigliati. Potrebbero risultare in scosse elettriche o Danni permanenti all'apparecchio.

Funzionamento





1. Posizionare l'unità su una superficie pulita, liscia e resistente al calore.
2. Al momento del primo utilizzo, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi dalla superficie dell'unità.
3. Rimuovere gli accessori, es. cestello di frittura e padella interna, quindi lavare in acqua calda e asciugare prima dell'utilizzo.
4. La freccia segnalata sulla padella di cottura deve essere allineata alla freccia segnalata sulla superficie del piatto frontale.
5. Versare l'olio fresco nella padella interna tra il livello massimo e minimo, come indicato.
6. Collegare all'alimentazione elettrica; la luce rossa si accende, indicando la presenza di corrente elettrica.
7. Regolare la manopola del termostato e del timer sul valore desiderato. La luce verde si accende. È necessario pre-riscaldare l'olio all'interno della friggitrice per circa 10-15 minuti.
8. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la luce verde si spegne.
9. Posizionare gli alimenti il più possibile asciutti all'interno del cestello, senza riempire eccessivamente.
10. Posizionare il cestello di friggitura con gli alimenti all'interno della padella removibile. Chiudere il coperchio con delicatezza fino a che esso non scatti in posizione. Mantenere sempre il coperchio chiuso durante la fase di frittura.
11. Friggere gli alimenti per il tempo necessario. Cfr. GUIDA ALLA COTTURA per la scelta della temperatura più idonea.
12. Una volta effettuata la frittura, premere con delicatezza il tasto di rilascio del coperchio. Impugnare il cestello di frittura con gli alimenti cotti utilizzando la maniglia del cestello. Lasciare scolare l'olio sollevando il cestello sulla parte superiore della padella interna. Gli alimenti sono pronti dopo qualche minuto di scolo dell'olio.

Attenzione: Prestare attenzione al momento di apertura del coperchio, a causa del vapore emesso durante la frittura a temperature elevate.

Guida alla cottura
Il tempo di frittura fornito nella TABELLA sottostante rappresenta solo un riferimento e può essere modificato a seconda della quantità di alimenti da friggere.

ALIMENTI	Temperatura olio (°C)	Peso (Grammi)	Tempo di cottura approssimativo (minuti)
Gamberi	130	200	3~5
Cipolle	140	100	3~4
Funghi	140	150	6~8
Filetto di pesce	150	250	5~6
Filetto di pesce con burro	150	250	6~8
Torte o polpette di pesce	150	250	6~8
Carne macinata	170	250	7~10
Bistecche	170	250	7~10
Pollo a listarelle	180	250	7~10
Patatine, sottili	190	300	8~10
Patatine, spesse	190	300	10~12

ITALIANO

GUIDA ALLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSATO POSSIBILMENTE DA	PROVATE QUESTA SOLUZIONE
L'apparato non riscalda l'olio	1. Ad un certo punto il circuito elettrico ha un malfunzionamento.	1. Contattate il vostro Servizio Tecnico.
Il cibo non diventa dorato	1. Ci sono troppi alimenti nel cestino. 2. La temperatura e troppo bassa.	1. Regolate la quantità degli alimenti secondo le dimensioni del cestino. 2. Scegliete una temperatura più alta.
L'olio esce fuori	1. Il livello massimo dell'olio e stato passato. 2. Gli alimenti contenevano acqua quando sono stati immersi nell'olio. 3. C'e un eccesso di alimenti.	1. Regolate il livello dell'olio. 2. Asciugate il cibo con un panno o con carta assorbente. 3. Non riempite per più di 3⁄4.
Un odore cattivo	1. Olio deteriorato. 2. Olio non adatto a questo apparato.	1. Cambiate l'olio e pulite il contenitore. 2. Usate olio di qualità e non mischiate tipi diversi di olio.

Avvertenza:
Questo apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione tipo G 3-pin. È una caratteristica di sicurezza. Non cercare di smontare la macchina.

Pulizia e manutenzione

1. Verificare che l'olio sia sufficientemente fresco e che l'unità sia scollegata prima di effettuare la pulizia.
2. Gettare l'olio usato o filtrarlo per un altro uso.
3. Il cestello di frittura e la padella interna sono a prova di lavastoviglie.
4. Usare un panno non metallico e un detergente dolce per pulire l'apparecchio. Mai usare un prodotto metallico o abrasivo per la pulizia.
5. Mantenere costantemente pulite il fondo della padella di cottura e le componenti di riscaldamento onde evitare l'accumulo di sostanze esterne. In caso contrario, l'efficacia di riscaldamento diminuisce e la durata di vita della friggitrice si riduce.

Rimozione dell'apparecchio vecchio

1. Quando questo simbolo del cestino sbarrato è attaccato ad un prodotto significa che esso è coperto dalla direttiva europea 2002⁄96⁄EC.
2. Tutti i prodotti elettrici ed elettronici dovrebbero essere eliminate separatamente dai rifiuti comunali attraverso le strutture di raccolta designate dal governo o autorità locali.
3. La rimozione corretta dell'apparecchio vecchio aiuta a evitare conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.
4. Per informazioni più dettagliate sulla rimozione del prodotto, contattare il comune locale, il sevizio di rimozione dei rifiuti, il negozio dove avete acquistato il prodotto.

Specifiche

Modello N. : SF-4007
Voltaggio : 230V ~ 50Hz
Wattaggio : 1100watt
Capacità olio MAX : 1.0L
Capacità alimenti MAX : 300g

GARANZIA

Questo prodotto è garantito per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto contro difetti del materiale e mano d'opera. Con questa garanzia, il produttore è tenuto alla riparazione o sostituzione di qualsiasi parte che è difettosa se il prodotto viene portato dove è stato acquistato. Questa garanzia è valida solo se l'elettrodomestico è stato usato secondo le istruzioni e non è stato modificato, riparato o è stato modificato da persone non autorizzate, o danneggiato a causa di cattivo utilizzo.

Questa garanzia non copre logorio e rotture e porcellane. Se il prodotto non funziona e necessita di essere restituito, impacchettarlo attentamente accludendo il vostro nome e indirizzo e il motivo della restituzione e portatelo al luogo di acquisto. Se nel periodo di garanzia, fornite anche la scheda e la prova di acquisto/fattura/ricevuta di vendita.

Indirizzo e-mail assistenza:

info@swisselektro.com

Geachte klant,

Wij danken u voor de aankoop van dit ALPINA product.

Belangrijke veiligheidswaarschuwingen

Bij het gebruik van elektrische producten moet u altijd bepaalde veiligheidsmaatregelen in acht nemen:

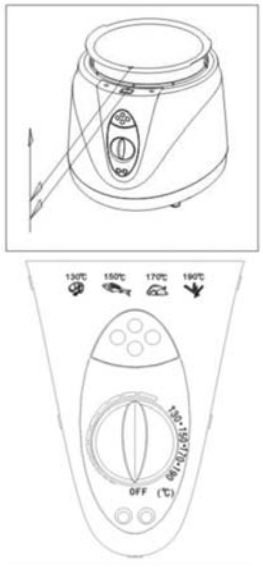
1. Lees alle instructies zorgvuldig door.
2. Verzekert u zich ervan dat de netvoeding overeenkomt met die op het gegevensplaatje.
3. Om een elektrische schok te voorkomen, adviseren wij u elektrische onderdelen niet in water of andere vloeistoffen onder te dompelen.
4. Laat kinderen nooit het apparaat bedienen of ermee spelen.
5. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het product niet gebruikt wordt, of voordat er onderdelen af- of terug erop worden geplaatst.
6. Niet gebruiken met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker.
7. Wanneer het apparaat beschadigd is of defect raakt, neem dan alleen contact op met een erkende reparatiedienst.
8. Plaats dit apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlakken.
9. Trek nooit aan het apparaat met het netsnoer.
10. Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het bedoeld is.

Voorzorgsmaatregelen

1. Gebruik het apparaat nooit wanneer het oliepeil lager dan het minimum is. Combineer geen verschillende types frituurolie.
2. Neem de uiterste voorzichtigheid in acht wanneer de friteuse verplaatst wordt terwijl er hete olie of andere een andere vloeistof/vloeibaar vet inzit.
3. Om een veilige werking te garanderen mogen er geen te grote stukken voedsel in de friteuse geplaatst worden.
4. Het gebruik van accessoires of componenten die niet met het apparaat zijn meegeleverd wordt niet aanbevolen. Dit zou kunnen leiden tot elektrische schokken, verwonding of permanente schade aan de friteuse.

Gebruik

1. Plaats het apparaat op een schoon, vlak en hittebestendig oppervlak.
2. Verwijder vóór ingebruikname alle verpakkingsmaterialen/stickers van het oppervlak van het apparaat.
3. Verwijder alle accessoires, zoals de frituurmand & interne pan, was deze vervolgens in warm water en droog goed af vóór gebruik.
4. Het pijltje gemarkeerd op de frituurpan moet naar het pijltje op het voorpaneel wijzen.
5. Giet verse olie in de interne pan tot tussen het aangegeven Max en Min niveau.
6. Sluit het apparaat aan op het stopcontact en het rode lampje zal oplichten om aan te geven dat de voeding is aangesloten.
7. Stel de Thermostaat en Timerknop in op de benodigde waarde. Het groene gereedheidslampje zal oplichten; u dient de olie binnenin de frituurpan ongeveer 10-15 minuten voor te verwarmen.
8. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, zal het groene gereedheidslampje uitschakelen.
9. Plaats het zo droog mogelijke voedsel in de mand. Niet to vol vullen.
10. Plaats de Frituurmand met de etenswaren in de Uitneembare Pan. Sluit voorzichtig het deksel totdat deze vast klikt. Houd het Deksel tijdens het frituren altijd gesloten!
11. Frituur het voedsel lang genoeg, zie de KOOKREFERENTIE voor de juiste temperatuurselectie.
12. Druk voorzichtig op de ontgrendelknop van het deksel zodra het frituren is voltooid. Gebruik de mandhendel om de frituurmand met het bereide voedsel uit de pan te halen; hang de mand op het bovenste gedeelte van de interne pan om de olie er af te laten druppelen. Na de olie enkele minuten te laten druppelen kunt u het voedsel uit de mand halen.



Opmerking: Ben uiterst voorzichtig wanneer u het deksel opent, omdat de stoom gegeneerd tijdens het frituren erg heet is.

Kookreferentie

De Frituurtijden aangegeven in de onderstaande TABEL zijn slechts richtlijnen en dienen te worden aangepast volgens de hoeveelheid etenswaren die u wilt frituren.

ETENSWAAR	*Olietemperatuur (°C)*	*Gewicht (Gram)*	*Benaderde Kooktijd (minuten)*
Garnalen	130	200	3~5
Ui	140	100	3~4
Champions	140	150	6~8
Visfilet	150	250	5~6
Visfilet in Boter	150	250	6~8
Viscake of Balletjes	150	250	6~8
Gesneden Vlees	170	250	7~10
Steak	170	250	7~10
Kipreepjes	180	250	7~10
Patat, dun	190	300	8~10
Patat, dik	190	300	10~12

NEDERLANDS

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	VERMOEDELIJKE OORZAAK	PROBEER DEZE OPLOSSING
Het apparaat verwarmt de olie niet.	1. Het stroomking is ergens defect.	1. Contacteer de Technische Dienst.
Het voedsel word niet goudbruin.	1. Er is te veel voedsel in de korf. 2. De temperatuur is te laag.	1. Pas de hoeveelheid voedsel aan aan de grootte van de korf. 2. Verhoog de temperatuur.
De olie loopt uit de bak.	1. Er is te veel olie in de bak. 2. Het voedsel bevat water wanneer het in de olie werd gedompeld. 3. Er is teveel voedsel in de korf.	1. Pas de hoeveelheid olie aan. 2. Droog het voedsel met een doek of absorberend papier. 3. Vul de korf voor niet meer dan drie vierden.
Een slechte geur	1. Verouderde olie. 2. Olie is niet geschikt voor het apparaat.	1. Ververs de olie en reinig de bak. 2. Gebruik allean kwaliteitsolie en vermeng geen verschillende soorten olie.

Waarschuwing:
Dit apparaat is uitgerust met een geaarde stekker, type G. Dit is een veiligheidsonderdeel. Probeer het veiligheidseffect van deze stekker niet ongedaan te maken.

Reiniging en Onderhoud

1. Controleer of de olie voldoende is afgekoeld en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
2. Gooi de gebruikte olie weg of filter hem voor volgend gebruik.
3. De frituurmand en interne pan zijn beide geschikt voor de vaatwasmachine.
4. Gebruik een niet-metaalhoudende doek of spons en een mild afwasmiddel om het apparaat schoon te maken. Gebruik nooit metaalhoudende of schurende producten voor reiniging.
5. Houd de onderkant van de interne pan en het verwarmingselement altijd schoon om vorming van vreemde substanties te voorkomen, zoniet zal dit het verwarmingsrendement verlagen en de levensduur van de frituurpan verkorten.

WEGGOOIEN VAN UW OUDE APPARAAT

1. Wanneer dit doorgekruiste vuilnisbaksymbool zich op het product bevindt dan betekent het dat het valt onder Europese richtlijn 2002/96/EC.
2. Alle elektrische en elektronische producten dienen apart van de gemeentelijke afvalstroom weggegooid te worden via aangewezen inzamelfaciliteiten aangewezen door de overheid of lokale autoriteiten.
3. Het correct weggooien van uw oude apparaat zal bijdragen aan het voorkomen van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid.
4. Voor meer gedetailleerde informatie over het weggooien van uw oude apparaat kunt u contact opnemen met uw gemeente, vuilnisdienst of de winkel waar u het product gekocht heeft.

Specificaties

Model Nr. : SF-4007
Spanning : 230V ~ 50Hz
Wattage : 1100watt
MAX Oliecapaciteit : 1,0L
MAX Voedselcapaciteit : 300g

GARANTIE

Dit product heeft een garantieperiode van 2 jaar op materiaal- en fabricagefouten. Gedurende de garantieperiode verplicht de fabrikant zich tot het repareren of vervangen van alle onderdelen die defect blijken te zijn, op voorwaarde dat het product terug gebracht wordt naar het adres van aankoop. Deze garantie is alleen geldig als het apparaat gebruikt is volgens de instructies, en als het niet aangepast of gerepareerd is door onbevoegde personen. De garantie geldt ook niet als het defect een gevolg is van verkeerd gebruik, of van welke handeling dan ook door een onbevoegd persoon.

Verder geldt deze garantie niet voor slijtage of barsten en/of voor licht breekbare producten zoals keramiek, enz. Wanneer het product niet functioneert en teruggebracht moet worden, pakt u het dan voorzichtig in, zet uw naam met adres erbij en de reden waarom u het product terugbrengt. Brengt u het daarna terug naar het adres waar u het product gekocht heeft. Let erop dat u het garantiekaartje en de kassabon erbij voegt.

E-mail serviceadres

info@swisselektro.com

Bäste kund,

Tack för att du har valt ALPINA hemutrustning. Din Alpina-apparat levereras med 2 års garanti och kommer att fungera i många år om du tar hand om den. Namnet ALPINA ger dig Kvalitet, Pålitlighet och Säkerhet. Vi hoppas att du kommer att fortsätta att göra ALPINA till ditt förstahandsval för hemutrustning

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Vid användning av elektriska apparater, måste grundläggande säkerhetsåtgärder följas:

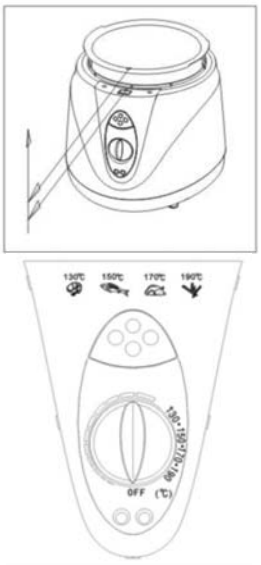
1. Läs alla instruktioner noga.
2. Kontrollera att elnätet motsvarar den på märkplåten.
3. För att undvika elektriska stötar, ska elektriska delar inte sänkas ner i vatten eller andra vätskor.
4. Låt inte barn använda eller leka med apparaten.
5. Dra ut kontakten när den inte används eller innan delar sätts på/tas av.
6. Använd inte med skadad elektrisk sladd eller kontakt.
7. Vid skada eller felfunktion kontakta ett auktoriserat servicecenter.
8. Placera inte apparaten på eller nära heta ytor.
9. Dra aldrig apparaten med hjälp av sladden.
10. Använd inte apparaten för andra ändamål än den är avsedd för.

Varningar

1. Använd inte apparaten när oljan ligger under minimumnivån. Blanda inte olika typer av olja för fritering.
2. Vidta största försiktighet när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
3. Garantera säker drift genom att inte fritera inte för stora matprodukter.
4. Vi rekommenderar inte användning av tillbehör och liknande med apparaten. Detta kan resultera i el-stöt, skada eller permanent skada på apparaten.

Drift

1. Placera enheten på en ren, jämn och värmetålig yta.
2. Innan du börjar använda enheten, avlägsna allt förpackningsmaterial/etiketter från enheten.
3. Avlägsna alla tillbehör t ex fritöskorgen och innerpannan skölj därefter i varmt vatten och torka ordentligt före användning.
4. Pilen markerad på tillagningskärlet ska anpassas till pilen markerad på den främre delen.
5. Häll i fräsch olja i innerpannan mellan max och min nivå såsom indikerat.
6. Anslut apparaten till el-nätet, den röda lampan tänds vilket indikerar att strömmen är på.
7. Ställ in termostat- och tajmervredet till önskat värde. Det gröna redo ljuset tänds, förvärm oljan inuti fritösen i cirka 10-15 minuter.
8. När önskad temperatur uppnåtts, släcks den gröna redo lampan.
9. Maten som placeras i korgen ska vara så torr som möjligt. Fyll inte på för mycket.
10. Placera därefter den fyllda fritöskorgen i den borttagbara grytan. Stäng locket försiktigt tills du hör att det klickar på plats. Ha alltid locket på under fritering!
11. Fritera maten under en lämplig tid, se TILLAGNINGSGUIDEN för rätt temperaturval.
12. När friteringen är klar, tryck försiktigt på lockets spärrknapp. Grip fritöskorgen med den friterade maten i handtaget, töm oljan genom att hänga upp fritöskorgen. Du kan plocka upp maten efter att du låtit oljan rinna av någon minut.



Obs: Var försiktig när du öppnar locket då ångan som avges under friteringen är oerhört varm.

Tillagningsguide

Tillagningstiden angiven på nedanstående DIAGRAM är bara en guide och ska anpassas i enlighet med kvantiteten för fritering.

MAT	Oljetemperatur (°C)	Vikt (gram)	Ungefärlig tillagningstid (minuter)
Räka	130	200	3~5
Lök	140	100	3~4
Champinjoner	140	150	6~8
Fiskfile	150	250	5~6
Fiskfile i smör	150	250	6~8
Fiskkakor eller fiskbullar	150	250	6~8
Skivat kött	170	250	7~10
Biff	170	250	7~10
Kycklingstrimlor	180	250	7~10
Tunna pommes frites	190	300	8~10
Tjocka pommes frites	190	300	10~12

SVENSKA

FELSÖKNINGSGUIDE

PROBLEM	SANNOLIK ORSAK	PROVA DEN HÄR LÖSNINGEN
Apparaten värmer inte upp oljan.	1. Vid en viss punkt uppstår felfunktion i strömkretsen.	1. Kontakta din tekniska service.
Maten blir inte gyllenbrun	1. Det är för mycket mat i korgen. 2. Temperaturen är för låg.	1. Anpassa kvantiteten mat efter korgens storlek. 2. Ställ in en högre temperatur.
Oljan kokar över	1. Maxinivån för olja har passerats. 2. Maten innehöll vatten när den sänktes ner i oljan. 3. Det finns överdrivet mycket mat.	1. Justera oljenivån. 2. Torka av maten med en trasa eller absorberande papper. 3. Fyll inte upp mer än tre fjärdedelar.
Dålig lukt	1. Dålig olja. 2. Typ av olja olämplig för apparaten.	1. Byt olja och rengör behållaren. 2. Använd kvalitativ olja och blanda inte olika typer av olja.

Varning:
Denna apparat är försedd med en jordad, 3-stifts strömkontakt av typ G. Detta är en säkerhetsfunktion. Förstör inte säkerhetssyftet med denna typ av kontakt

Rengöring och underhåll

1. Se till att oljan är tillräckligt kalla och enheten urkopplad innan du rengör den.
2. Kasta bort eller sila den använda oljan för framtida användning.
3. Både fritöskorgen och innerpannan är diskmaskinståliga.
4. Använd en icke metallisk trasa eller tvättsvamp och ett milt rengöringsmedel för att rengöra apparaten. Använd aldrig metalliska eller skrapande produkter för rengöring.
5. Se till att botten på fritösgrytan och värmeelementen är rena för att undvika ansamling av främmande ämnen, annars kommer det att sänka uppvärmningseffektiviteten och förkorta fritösens livslängd.

KASSERING AV DIN GAMLA APPARAT

1. När denna överkorsade soptunnesymbol sitter på en produkt betyder det att produkten sorterar under EU-direktiv 2002/96/EC.
2. Alla elektriska och elektroniska produkter bör sorteras och kasseras separat från kommunens sopor via särskilda insamlingsställen, statliga eller kommunala.
3. Korrekt kassering av er gamla apparat hjälper till med att förhindra potentiellt negativa effekter på miljön och människors hälsa.
4. För mer detaljerad information om kassering av er gamla apparat, kontakta ert kommunkontor, sopsorteringsstation eller butiken där ni köpte produkten.

Specifikation

Modelnr.	: SF-4007
Spänning	: 230V ~ 50Hz
Wattförbrukning	: 1100 watt
MAXIMAL oljekapacitet	: 1.0L
MAXIMAL livsmedelskapacitet	: 300 gr

GARANTI

Produkten har en garanti för 2 år från inköpsdatum gällande defekter i material och arbete. Under denna garanti åtar sig tillverkaren att reparera eller byta ut delar som befunnit sig vara felaktiga, under förutsättning att produkten tas tillbaka till inköpsadressen. Garantin är bara giltig om apparaten har använts i enlighet med instruktionerna och att ingen icke-auktoriserad person har ändrat, reparerat eller mixtrat med den eller den har skadats genom felanvändning.

Garantin täcker inte vanligt slitage eller bräckligt gods som porslinsföremål etc. Om produkten inte fungerar och måste returneras, ska den packas försiktigt tillsammans med ditt namn, adress och skälet till varför den returneras and lämnas till inköpsstället. Är garantiperioden fortfarande giltig ska även garantikortet och kvitto medsändas.

E-postserviceadress

info@swisselektro.com

Kære kunde,

Tak fordi du valgt dette ALPINA produkt til hjemmet. Dit Alpina produkt leveres med en 2 års garanti og vil tjene dig i mange år, hvis du passer godt på det. ALPINA navnet står for kvalitet, pålidelighed og troværdighed. Vi håber, at du stadig vil gøre Alpina til dit primære valg ved anskaffelse af udstyr til hjemmet.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

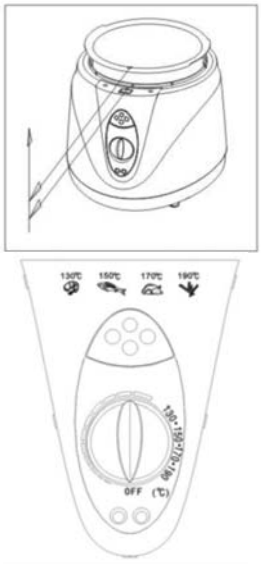
Ved brugen af elektrisk udstyr, skal basale sikkerhedsforskrifter følges:

1. Læs omhyggeligt alle instruktioner.
2. Kontroller, at strømforsyningen svarer til den, der er anført på mærkaten.
3. Kom ikke apparatet ned i vand eller anden væske. Det kan give elektrisk stød.
4. Børn må ikke betjene eller lege med apparatet.
5. Fjern ledningen fra stikkontakten, når apparatet ikke bruges eller, når dele monteres eller afmonteres.
6. Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller kontakten er beskadiget.
7. Hvis apparatet beskadiges, eller der opstår en fejlfunktion, skal du kontakte et autoriset serviceværksted.
8. Anbring den ikke på eller i nærheden af varme overflader.
9. Træk ikke apparatet i ledningen.
10. Brug ikke apparatet til andet end til det tilsigtede brug i husstanden.

Sikkerhedsforholdsregler

1. Brug ikke apparatet, hvis mængden af olie er under minimummålet. Steg ikke i forskellige slags olier samtidigt.
2. Vær overordentlig forsigtig, når du flytter noget med varm olie eller anden væske indeni.
3. For at sikre sikker drift, må mad i overstørrelse ikke anbringes i stegeren.
4. De tilrådes ikke at bruge tilbehør etc, der ikke er leveret sammen med stegeren. Det kan give elektrisk stød, medføre personskade og skade apparatet permanent.

Anvendelse



1. Anbring enheden på en ren, lige og varmebestandig overflade.
2. Inden enheden bruges første gang, skal du fjerne alt pakkemateriale og alle klistermærker fra dens overflade.
3. Inden brugen skal du fjerne tilbhør, f.eks. stegekurv og inderpande, og derefter vaske i varmt vand og tørre grundigt af.
4. Grydens pilmærke skal indpasses med pilmærket på frontpladen.
5. Kom frisk olie i gryden op til mellem maks.- og min. mærket.
6. Forbind apparatet til strømforsyningen. Det røde lys lyser for at indikere, at der er tændt for strømmen.
7. Indstil termostaten og timeren på de ønskede værdier. Det grønne lys tænder. Olien i friturestegeren skal forvarmes i 10 til 15 minutter.
8. Når den ønskede temperatur er nået, slukker det grønne lys.
9. Anbring maden, som skal være så tør som muligt, i kurven. Overfyld ikke.
10. Anbring derefter stegekurven med maden i den udtagelige gryde. Luk forsigtigt låget, indtil det klikker på plads. Låget skal altid være på under stegning!
11. Steg maden en passende tid. Se KOGEGUIDE for korrekt temperaturvalg.
12. Når stegningen er fuldført, skal du trykke forsigtigt på lågets udløserknap. Tag stegekurven med den kogte mad op med håndtaget til kurven. Lad olien løbe fra ved at hænge kurven på den øverste del af gryden. Når olien efter nogle minutter er løbet fra, kan du tage maden.

Bemærk: Vær forsigtig, når du åbner låget. Dampen fra stegningen er meget varm.

KOGEGUIDE

Stegetiden i nedenstående TABEL er kun til vejledning og bør justeres i henhold til den stegte mængde mad.

MAD	Olietemperatur (°C)	Vægt (gram)	Cirka kogetid (minutter)
Rejer	130	200	3~5
Løg	140	100	3~4
Champignon	140	150	6~8
Fiskefillet	150	250	5~6
Fiskefillet i smør	150	250	6~8
Fiskekager eller -boller	150	250	6~8
Kød i skiver	170	250	7~10
Bøf	170	250	7~10
Kyllingestrimler	180	250	7~10
Pommefritter, tynde	190	300	8~10
Pommefritter, tykke	190	300	10~12

DANSK

FEJLFINDINGSGUIDE

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	PRØV DENNE LØSNING
Apparatet opvarmer ikke olien	1. Det er en fejlfunktion i det elektriske kredsløb.	1. Kontakt din tekniske service.
Maden bliver ikke gylden	1. Der er for megen mad i kurven. 2. Temperaturen er for lav.	1. Tilpas mængden af mad til kurvens størrelse. 2. Indstil på højere temperatur.
Olien flyder over	1. Maksimumstregen for olie er overskredet. 2. Maden indeholdt vand, da den kom ned i olien. 3. Der er for megen mad.	1. Tilpas oliestanden. 2. Tør maden med et stykke stof eller sugende papir. 3. Fyld ikke mere end ¾ op.
Dårligt lugt	1. Dårlig olie. 2. Olie ikke egnet til apparatet.	1. Skift olie og rens beholderen. 2. Brug kvalitetsolie og bland ikke forskellige olietyper.

Advarsel

Af hensyn til sikkerheden er dette udstyr forsynet med en ledning med et Type G trebens jordstik. Omgå ikke dette stiks sikkerhedsformål.

Rengøring og vedligeholdelse

1. Inden rengøring skal du sikre, at olien er tilstrækkelig afkølet og, at enheden er fjernet fra stikkontakten.
2. Skil dig enten af med den brugte olie eller filtrer den med henblik på senere brug.
3. Stegekurven og gryden kan vaskes i opvaskemaskine.
4. Rengør friturestegeren med en ikke-metallisk klud eller svamp med et blødt rengøringsmiddel. Gør aldrig rent med et metal- eller slibende produkt.
5. Hold altid grydens bund og varmeelementerne rene for at undgå opsamling af fremmedlegemer. I modsat fald vil varmeeffekten og stegerens levetid blive nedsat.

Bortskaffelse af gammelt udstyr

1. Når dette mærke med en overkrydset affaldsbeholder på hjul findes på produktet, betyder det, at produktet er dækket af europæisk direktiv 2002/96/EC.
2. Alle elektriske og elektroniske produkter skal bortskaffes adskilt fra kommunalt affald på dertil bestemte opsamlingssteder, udpeget af regeringen eller af de lokale myndigheder.
3. Korrekt bortskaffelse af gammelt udstyr er med til at forhindre mulige, negative påvirkninger af miljøet og den menneskelige sundhed.
4. Yderligere oplysninger om bortskaffelse af gammelt udstyr fås hos de lokale myndigheder, hos det lokale renholdningsselskab eller i forretningen, hvor produktet er købt.

Specifikationer

Modelnr.	: SF-4007
Spænding	: 230V ~ 50Hz
Wattforbrug	: 1100W
MAKS. OLIE indhold	: 1 liter
MAKS. MAD-indhold	: 300g

GARANTI

Dette apparat er dækket af en 2 års garanti, gældende fra købsdagen, for materialefej og forarbejdning. I henhold til denne garanti reparerer eller udskifter fabrikanten alle defekte dele under forudsætning af, at produktet returneres til det sted, hvor det blev købt. Garantien dækker kun, hvis produktet er brugt i henhold til instruktionerne og ikke er ændret, repareret eller skadet af nogen uautoriseret person eller er blevet skadet ved misbrug.

Garantien dækker ikke slid eller, ting der kan brække såsom keramik osv. Hvis apparatet ikke virker og skal returneres, skal du pakke det omhyggeligt ned, vedlægge dit navn og din adresse samt grunden til returneringen og bringe det til købsstedet. Inden for garantiperioden skal du også vedlægge garantibevis og købsbevis/faktura/kvittering.

E-mail-serviceadresse:

info@swisselektro.com

Уважаемый покупатель,

Благодарим вас зато, что вы выбрали этот качественный бытовой прибор ALPINA. Для вашего прибора Alpina мы предлагаем 2-годовую гарантию и при необходимости последующее сервисное обслуживание. Марка ALPINA – это качество и надежность. Надеемся, что вы продолжите использовать приборы марки ALPINA – лучший выбор бытовых приборов.

Важные замечания по технике безопасности

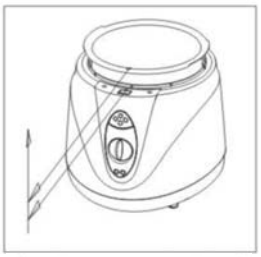
При использовании бытовой техники необходимо соблюдать следующие основные правила техники безопасности.

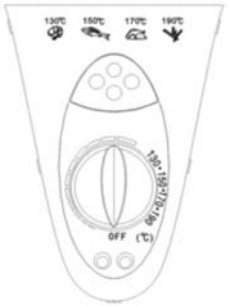
1. Внимательно прочитайте все инструкции.
2. Убедитесь в том, что характеристики сети соответствуют тем, что указаны на табличке с номинальными характеристиками прибора.
3. Во избежание поражения электрическим током не опускайте в воду или другие жидкости электрические детали приборов.
4. Не разрешайте детям работать и играть с бытовыми приборами.
5. Отключите прибор от сети, если не используете его или прежде, чем установить или снять принадлежности.
6. Не используйте прибор, если сетевой шнур поврежден или подключен к сети.
7. В случае повреждения прибора или его неисправности обращайтесь для ремонта только в сервисные центры.
8. Не оставляйте прибор на горячих поверхностях или вблизи них и не оставляйте приборы вне помещения.
9. Никогда не тяните прибор за сетевой шнур.
10. Используйте прибор только по назначению и только в качестве бытовой техники

Меры предосторожности

1. Не используйте прибор, если уровень масла ниже минимальной отметки. Не смешивайте разные виды масла для жарки.
2. Будьте очень внимательны и осторожны при перемещении фритюрницы, заполненной горячим маслом или другими жидкостями.
3. В целях безопасности продукты для жарки не должны превышать допустимые размеры.
4. Рекомендуется использовать только дополнительные приспособления и принадлежности, входящие в комплект поставки. Использование принадлежностей от других производителей может привести к получению травмы, поражению электрическим током или повреждению прибора.

Использование





1. Установите фритюрницу на чистую, ровную и устойчивую к нагреванию поврехность.
2. Перед тем, как использовать фритюрницу в первый раз, удалите все упаковочные материалы/стикеры с поверхности устройства.
3. Вытащите все аксуссурары, такие, как корзину для продуктов и внутреннюю емкость для масла и промойте их в теплой воде. Перед использованием тщательно высушите их.
4. Стрелка на поддоне должна совпасть с меткой на передней панели.
5. Налейте свежее масло во внутреннюю емкость для масле, до уровня между Максимальной и Минимальной отметками.
6. Подключите устройство к сети, загорится красный индикатор питания, указываеющий на то, что устройство подключено к сети.
7. Установите нужную температуру на регуляторе. Загорится зеленый индикатор готовности к работе; через 10-15 минут масло нагреется до установленной температуры, и можно будет приступать к приготовлению пищи.
8. После того, как масло разогреется до нужной температуры, зеленый индикатор готовности потухнет.
9. положите продукты, по возможности, сухие, в корзину для продуктов. Не накладывайте слишком много продуктов.
10. Поместите корзину с продуктами в съемную емкость для масл. Аккуратно закройте крышку до щелчка. Во время жарки всегда держите крышку закрытой!
11. Время приготовления продуктов и температуру см. в КУЛИНАРНОМ СПРАВОЧНИКЕ.
12. По окончании приготовления аккуратно нажмите на кнопку открытия крышки. Вытащите корзину с продуктами, держа ее за ручку над емкостью с маслом, дайте стечь маслу. Затем можно выложить приготовленные продукты на блюдо.

Примечание: Будьте осторожны, открывая крышку, поскольку пар, образующийся во время жарки очень горячий.

КУЛИНАРНЫЙ СПРАВОЧНИК

Время приготовления продуктов, представленное в ТАБЛИЦЕ ниже, носит только рекомендательный характер и может меняться в зависимости от количества продуктов.

ПРОДУКТ	Температура масла (°C)	Вес (грам)	Приблизительное время приготовления (минуты)
Креветки	130	200	3~5
Лук	140	100	3~4
Грибы	140	150	6~8
Филе рыбы	150	250	5~6
Филе рыбы в масле	150	250	6~8
Рыбные пирожки или котлеты	150	250	6~8
Мясо, порезанное полосками	170	250	7~10
Стейк	170	250	7~10
Курица, порезанная полосками	180	250	7~10
French Fries, тонкие	190	300	8~10
French Fries, толстые	190	300	10~12

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ВЕРОЯТНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
Масло в изделии не нагревается.	1. Отказ электрической системы.	1. Обратитесь в центр технического обслуживания.
Продукты не покрываются золотистой корочкой.	1. Ворзине слишком многопродуктов. 2. ратура слишком низкая.	1. испособьте количество продуктов объему корзины. 2. тановите более высокую температуру.
Из изделия вытекает масло	1. Не соблюдена максимальная отметка уровня масла. 2. Продукты, погружаемые в масло, содержат воду. 3. Слишком много продуктов.	1. Измените уровень масла. 2. Высушите продукты сухим полотенцем или бумажной салфеткой. 3. Не заполняйте корзину более, чем на ¾ ее объема.
Неприятный запах	1. Испорченное масло. 2. Масло не соответствует цели использования.	1. Замените масло и очистите резервуар. 2. Используйте качественные сорта масла и не смешивайте разные виды масла.

Предупреждение

Данный бытовой прибор имеет сетевой шнур с 3-ех штырьковой вилкой с заземляющим контактом типа G. Это защитная функция. Не убирайте функцию защиты с вилки.

Уход и обслуживание

1. Перед тем, как приступить к очистке убедитесь в том, что масло остыло и устройство отключено от сети.
2. Утилизируйте отработанное масло или отфильтруйте его для последующего использования.
3. Корзину для продуктов и емкость для масла можно мыть в посудомоечной машине.
4. Используйте неметаллические материалы или ткань, а также «мягкое» моющее средство для очистки прибора. Никогда не используйте металлическую мочалку или абразивные вещества для очистки.
5. Следите за тем, чтобы нижняя часть емкости для масла и нагревательный элемент были чистыми и, в противном случае эффективность нагревания снижается, и срок службы фритюрницы сокращается.

Утилизация вышедшего из строя прибора

1. Если на приборе имеется такой значок с перечеркнутым мусорным контейнером, это означает, что данный продукт отвечает директиве ЕС 2002/96/ЕС.
2. Все электрические и электронные приборы необходимо утилизировать отдельно от бытового мусора на специально предназначенных для этого пунктах сбора, в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране и регионе.
3. Правильная утилизация вышедшего из строя прибора поможет предотвратить потенциально негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.
4. Подробную информацию об утилизации вышедших из строя и устаревших бытовых приборов можно узнать, обратившись в свою городскую администрацию, службу утилизации отходов или в магазин, где был приобретен этот продукт.

Технические характеристики

Номер модели	: SF-4007
Напряжение	: 230V ~ 50Гц
Мощность	: 1100Вт
MAX объем масла	: 1.0л
MAX объем продукта	: 300г

ГАРАНТИЯ

На этот продукт предоставляется 2-ух летняя гарантия, начиная с даты покупки, которая распространяется на дефекты материалов и качество изготовления. В соответствии с этой гарантией производитель обязуется произвести ремонт или замену любой детали, которая окажется неисправной при условии, что продукт будет предъявлен по месту покупки. Данная гарантия действительна при условии, что прибор использовался в соответствии с инструкциями, не подвергался изменениям, ремонту или вскрытию лицами, не имеющими на то соответствующих полномочий, и не был поврежден в результате неправильной эксплуатации.

Данная гарантия не распространяется на износ, возможные повреждения пластиковых деталей корпуса и т.п. Если продукт не работает и подлежит возврату, аккуратно упакуйте его, укажите свое имя, адрес и причину возврата и доставьте по месту покупки. Если срок гарантии не истек, приложите также гарантийный талон и чек о покупке.

Адрес электронной почты

info@swisselektro.com

Stimate Client,

Vă mulțumim că ați ales acest aparat electrocasnic ALPINA de înaltă calitate. Aparatul Alpina dispune de o garanție de 2 ani şi vă va oferi ani întregi de funcționare în cazul unei întrețineri corecte. Marca ALPINA înseamnă Calitate, Fiabilitate şi Încredere. Sperăm că ALPINA va fi în continuare marca dvs. preferată în materie de electrocasnice.

Instrucțiuni de siguranță importante

La utilizarea aparatelor electrice, se vor respecta următoarele măsuri de siguranță principale:

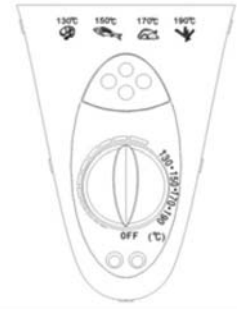
1. Citiți toate instrucțiunile cu atenție.
2. Asigurați-vă că alimentarea electrică corespunde celei indicate pe eticheta tehnică.
3. Pentru a evita electrocutarea, nu scufundați în apă sau în alte lichide componentele electrice.
4. Nu permiteți copiilor să acționeze sau să se joace cu aparatul.
5. Scoateți din priză în timpul neutilizării sau înainte de montarea/demontarea pieselor.
6. Nu utilizați cu un cablu de alimentare sau un ştecăr deteriorate.
7. În cazul survenirii unor deteriorări sau defecțiuni, consultați numai un centru de asistență tehnică autorizat.
8. Nu amplasați pe sau în apropierea suprafețelor fierbinți ori în spații exterioare.
9. Nu trageți niciodată aparatul de cablul de alimentare.
10. Nu folosiți aparatul pentru alte scopuri decât cele de uz domestic prevăzute.

Măsuri de siguranță

1. Nu utilizați aparatul când uleiul se află sub gradația de minim. Nu amestecați diferite tipuri de ulei la prăjire.
2. Se va acorda o atenție deosebită deplasării aparatului ce conține ulei sau alte lichide fierbinți.
3. Pentru a asigura o funcționare în condiții de siguranță, nu introduceți alimentele de dimensiuni prea mari în friteuză.
4. Utilizarea de elemente secundare sau accesorii nefurnizate odată cu aparatul nu este recomandată. Electrocutarea, vătămarea fizică sau daune permanente aduse aparatului sunt posibile în acest caz

Funcționare

1. Aşezați unitatea pe o suprafață curată, plană şi termorezistentă.
2. Înainte de prima utilizare, îndepărtați toate materialele de ambalare/etichetele de pe suprafața unității.
3. Scoateți accesoriile (de ex., coşul friteuzei şi tava interioară) şi spălați-le în apă caldă, lăsându-le să se usuce complet înainte de utilizare.
4. Săgeata indicată pe tava de preparare trebuie să fie aliniată cu săgeata de pe placa frontală.
5. Turnați ulei proaspăt în tava interioară între gradațiile Max şi Min, conform indicațiilor.
6. Cuplați aparatul la sursa de alimentare, iar indicatorul roşu se va aprinde, semnalizând faptul că aparatul este alimentat electric.
7. Aduceți butoanele rotative ale termostatului şi temporizatorului la valoarea necesară. Indicatorul verde de disponibilitate se va aprinde; uleiul din interiorul friteuzei trebuie să fie preîncălzit timp de 10-15 minute.
8. Când se atinge temperatura dorită, indicatorul verde de disponibilitate se va închide.
9. Aşezați alimentele cât mai uscate posibil în coş. Nu umpleți în exces.
10. Aşezați coşul friteuzei cu alimente în cuva detaşabilă. Închideți uşor capacul până se angrenează sonor în locaşul său. Țineți întotdeauna capacul închis în timpul prăjirii!
11. Prăjiți alimentele cât este necesar; consultați GHIDUL DE PREPARARE pentru selectarea corectă a temperaturii.
12. După prăjire, apăsați uşor pe butonul de deschidere a capacului. Cu ajutorul mânerului coşului, scoateți coşul friteuzei cu alimentele preparate; scurgeți uleiul atârnând coşul pe partea superioară a tăvii interioare. Puteți lua alimentele după ce ați aşteptat câteva minute pentru a se scurge uleiul.



Observație: Aveți grijă la deschiderea capacului, deoarece aburul degajat în timpul prăjirii este foarte fierbinte.

Ghid de preparare
Durata de prăjire indicată pe TABELUL următor are valoare pur orientativă; ea poate varia în funcție de cantitatea pe care o prăjiți.

ALIMENT	Temperatură ulei (°C)	Greutate (grame)	Durată aproximativă de preparare (minute)
Creveți	130	200	3~5
Ceapă	140	100	3~4
Ciuperci	140	150	6~8
File de peşte	150	250	5~6
File de peşte în unt	150	250	6~8
Crochete rotunde de peşte (fish cakes)	150	250	6~8
sau chiftele de peşte (fish balls)	170	250	7~10
Carne feliată	170	250	7~10
Friptură	180	250	7~10
Piept de pui pane (chicken strips)	190	300	8~10
Cartofi prăjiți, subțiri	190	300	10~12
Cartofi prăjiți, groşi			

ROMÂNĂ

Ghid de remediere a problemelor

DIFICULTATEA	CAUZATĂ PROBABIL DE	ÎNCERCAȚI ACEASTĂ SOLUȚIE
Aparatul Nu încălzeste uleiul	1. Circuitul electric prezintă defecțiuni.	1. Contactați servisul tehnic.
Alimentele nu se frig.	1. Sunt prea multe alimente în cosuleț. 2. Temperatura este prea joasă.	1. Adaptați cantitatea de alimente la mărimea cosulețului. 2. Potriviţi la o temperatură mai ridicată.
Uleiul se revarsă.	1. S-a introdus o cantitate prea mare de ulei. 2. Alimentele au avut un conținut mare de apă înainte de introducerea în ulei. 3. Este o cantitate prea mare de alimente.	1. Adaptați cantitatea de ulei. 2. Uscati alimentele cu ajutorul unui prosop sau servețel. 3. Nu umpleți cosulețul mai mult de trei sferturi.
Miros neplăcut	1. Uleiul este deteriorat. 2. Uleiul nu este potrivit pentru acest aparat.	1. Schimbați uleiul şi curățați cuva. 2. Folosiți ulei de calitate şi nu amestecați diverse soiuri de ulei.

Avertisment:
Acest aparat este dotat cu un cablu de alimentare electrică cu împământare, cu ştecăr cu trei lamele, tip G. Aceasta este o funcție de siguranță. Nu încercați să interveniți asupra utilității de siguranță a acestui ştecăr.

Curățare şi întreținere

1. Asigurați-vă că uleiul s-a răcit suficient şi că unitatea este scoasă din priză înainte de curățare
2. Aruncați uleiul folosit sau filtrați-l pentru utilizări ulterioare.
3. Coşul de prăjire şi tava interioară se pot spăla amândouă în maşina de spălat vase.
4. Folosiți o cârpă sau o lavetă non-metalică şi un detergent neagresiv pentru a curăța aparatul. Nu utilizați niciodată produşi metalici sau abrazivi la curățare.
5. Mențineți mereu baza cuvei de preparare şi elementul de încălzire curate pentru a evita acumularea de substanțe străine. În caz contrar, eficiența termică va scădea, reducând durata de viață utilă a friteuzei.

Eliminarea aparatului

1. Când simbolul tomberonului tăiat figurează pe un produs, acesta indică faptul că respectivul produs intră sub incidența Directivei Europene 2002/96/CE.
2. Toate produsele electrice şi electronice trebuie să fie eliminate separat de deşeurile municipale la centre de colectare avizate de către guvern sau autoritățile locale.
3. Eliminarea corectă a aparatului dv uzat va contribui la evitarea unor consecințe potențial negative asupra mediului înconjurător şi asupra sănătății populației.
4. Pentru detalii suplimentare privind eliminarea aparatului dv uzat, vă rugăm să luați legătura cu primăria, serviciul de eliminare a deşeurilor sau magazinul de la care ați achiziționat produsul.

Date tehnice

Nr. model	: SF-4007
Tensiune	: 230V ~ 50Hz
Consum	: 1100 wați
Capacitate de ulei MAX	: 1,0L
Capacitate de alimente MAX	: 300g

GARANȚIE

Acest produs este garantat pe o perioadă de 2 ani începând cu data achiziționării contra defectelor materiale şi de fabricație. În cadrul acestei garanții, fabricantul se angajează să repare sau să înlocuiască orice componente cu defecte dovedite, cu condiția ca produsul să fie returnat la punctul de achiziționare. Această garanție este valabilă numai dacă aparatul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile şi cu condiția ca acesta să nu fi suferit modificări, reparații sau intervenții neautorizate ori deteriorări provocate de o utilizare inadecvată.

Această garanție nu acoperă uzura normală şi nici obiecte casante precum cele din ceramică etc. Dacă produsul nu funcționează şi este necesară returnarea sa, ambalați-l cu atenție, incluzând numele şi adresa dvs. precum şi motivul returnării, aducându-l la punctul de achiziționare. În cazul în care produsul se află în perioada de garanție, furnizați şi certificatul de garanție şi dovada achiziționării.

Adresă serviciu de e-mail

info@swisselektro.com

Dragi korisniče,

zahvaljujemo Vam što ste odabrali kućanski uređaj marke ALPINA. Odabrali ste najbolji uređaj koji nudi jamstvo od 2 godine i godinu servisa. Ime ALPINA vam donosi kvalitetu, pouzdanost i sigurnost. Nadamo se da će Vam ALPINA i dalje biti prvi izbor kad su u pitanju kućanski uređaji.

Važne mjere zaštite

Prilikom korištenja električnih uređaja, potrebno je slijediti osnovne mjere sigurnosti:

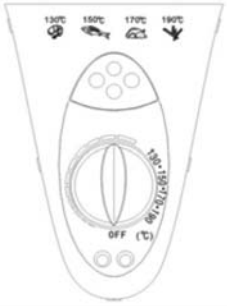
1. Pažljivo pročitajte sve upute.
2. Provjerite odgovara li izvor napajanja jednoj od oznaka za nominalnu vrijednost.
3. Da biste izbjegli električni udar, ne uranjajte električne dijelove u vodu ili druge tekućine.
4. Ne dopustite djeci da koriste ili da se igraju s uređajem.
5. Isključite ga iz utičnice kada nije u upotrebi ili prije umetanja/uklanjanja dijelova.
6. Ne koristite ga s oštećenim električnim kabelom ili utikačem.
7. Ukoliko dođe do oštećenja ili neispravnosti u radu, obratite se isključivo ovlaštenom servisnom centru.
8. Nemojte ga stavljati na ili u blizini vrućih površina ili ostavljati vani.
9. Nikada ne povlačite uređaj kabelom za napajanje.
10. Ne koristite uređaj u druge svrhe osim u kućanstvu.

Mjere opreza

1. Ne koristite aparat ako je ulje ispod minimalne razine. Ne miješajte razne vrste ulja za prženje.
2. Pri prenošenju aparata s vrućim uljem ili drugom tekućinom morate biti vrlo pažljivi.
3. Kako biste osigurali siguran rad, u fritezu nemojte stavljati prevelike komade hrane.
4. Ne preporučujemo upotrebu nastavaka ili pribora koji nisu isporučeni s aparatom. To može dovesti do električnog udara ili trajnog oštećenja aparata.

Korištenje

1. Postavite uređaj na čistu, ravnu i na toplinu otpornu površinu.
2. Prije prvog korištenja odstranite svu ambalažu / naljepnice s površine uređaja.
3. Uklonite pribor, npr košaricu za prženje i i unutarnji lonac te ih zatim operite u toploj vodi i dobro osušite prije korištenja.
4. Strelica na posudi za pripremanje hrane mora se poklopiti sa strelicom na prednjoj ploči.
5. Nalijte svježe ulje u unutarnji lonac između razina Min i Max kako je i prikazano.
6. Priključite aparat na električno napajanje i crveno svjetlo će se uključiti, prikazujući da je mrežno napajanje uključeno.
7. Gumb termostata i gumb tajmera postavite potrebnu vrijednost. Zeleno svjetlo pripremljenosti će se uključiti; ulje u dubokoj pržilici morate predzagrijavati 10-15 minuta.
8. Kad se postigne željena temperatura, zeleno svjetlo pripremljenosti će se automatski isključiti.
9. Stavite hranu u košaricu i pazite da bude što je više moguće suha. Nemojte ga prepuniti.
10. Košaricu za prženje s hranom stavite u skidljivi lonac. Spuštajte poklopac pažljivo sve dok ne škljocne. Poklopac uvijek držite zatvorenim za vrijeme pripreme hrane!
11. Hranu pržite u određenom vremenskom trajanju, pogledajte VODIČ ZA KUHANJE radi izbora prikladne temperature.
12. Kad prženje bude gotovo, polako pritisnite gumb za oslobađanje poklopca. Košaricu za prženje s pripremljenom hranom izvadite pomoću ručke za vađenje; ocijedite ulje tako da košaricu objesite na gornji dio unutarnjeg lonca. Nakon jedne minute cijeđenja, hranu možete izvaditi iz košarice.



Napomena: Budite pažljivi kad otvarate poklopac jer je para koja se širi za vrijeme prženja vrlo vruća.

Vodič za pripremanje hrane

Vrijeme prženja u donjoj tablici služi samo kao vodič i mora se prilagoditi količini hrane koja se priprema.

HRANA	Temperatura ulja (°C)	Težina (grama)	Približno vrijeme prženja (minute)
Škampi	130	200	3~5
Luk	140	100	3~4
Gljive	140	150	6~8
Riblji fileti	150	250	5~6
Riblji fileti u maslacu	150	250	6~8
Riblji kolačići ili kuglice	150	250	6~8
Rezano meso	170	250	7~10
Odrezak	170	250	7~10
Pileći fileti	180	250	7~10
Francusko pečenje, tanko	190	300	8~10
Francusko pečenje, debelo	190	300	10~12

HRVATSKI

TABELA RJEŠENJA PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆ UZROK	POKUŠAJTE SLIJEDEĆIM NAČINOM
Uređaj ne grije ulje	1. Vjerojatno poremćaj strujnog kruga.	1. Obratite se serviseru.
Pržena hrana nema finu žutun boju	1. U rešetki friteze je previše hrane. 2. Temperatura je preniska.	1. Prilagodite količinu hrane veličini rešetke. 2. Podesite višu temperature.
Ulje kipi	1. Granice maksimalne količine ulja su prekoračene. 2. U ulje se nalazi hrana SA prevelikim sadržajem vode. 3. U rešetki friteze je previše hrane.	1. Smanjite količinu ulja. 2. Hranu osušite kuhinjskom krpom ili upijajućim papirom. 3. Rešetku ne popunjavajte više od ¾.
Ulje ima neugodan miris	1. Ulje je pokvareno. 2. Korišteno je ulje, koje ne odgovara za ovu vrstu uređaja.	1. Zamjenite ulje i očistite posudu. 2. Koristite kvalitetno ulje, ne miješajte razne vrste ulja.

Upozorenje:
Uređaj je opremljen uzemljenim, trožilnim kabelom za napajanje G tipa. Ovo je sigurnosno obilježje. Nemojte pokušavati zaobići sigurnosnu namjenu ovog utikača kabela.

Čišćenje i održavanje

1. Pobrinite se da ulje bude dovoljno hladno i da je uređaj isključen iz mrežnog napajanja prije čišćenja.
2. Iskorišteno ulje bacite ga kao rabljeno ili ga pročistite.
3. Košaricca za prženje i unutarnji lonac mogu se prati u perlici za suđe.
4. Koristite nemetalnu krpu, spužvicu ili blagi deterdžent za čišćenje uređaja. Za čišćenje uvijek iskoristite metalni ili abrazvini proizvod.
5. Dno lonca za pripremanje hrane i grijaći element održavajte čistima kako biste izbjegli nakupljanje stranih tvari jer u protivnom će se smanjiti efikasnost grijanja i skratiti životni vijek pržilice.

Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

1. Kad se na proizvodu nalazi prekriženi simbol kante za smeće na kotačima, to znači da je proizvod obuhvaćen Europskom direktivom 2002/96/EZ.
2. Svi električni i elektronički uređaji se moraju zbrinuti odvojeno od kućnog otpada u predviđenim sabirnim postrojenjima koja su za to odredile službe državne i lokalne vlasti.
3. Pravilan način zbrinjavanja vaših dotrajalih uređaja će pomoći u sprječavanju mogućih štetnih posljedica za okoliš i zdravlje čovjeka.
4. Radi više pojedinosti o zbrinjavanju ovog proizvoda, molimo obratite se vašim lokalnim vlastima, vašoj lokalnoj organizaciji za zbrinjavanje otpada ili trgovini u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

Tehnički podaci

Model br : SF- 4007
Napon : 230V - 50Hz
Snaga : 1100 W
MAX kapacitet ulja : 1,0 litara
MAX kapacitet hrane : 300 g

JAMSTVO

Ovaj proizvod ima jamstvo u trajanju od 2 godine od datuma kupnje za oštećenja u materijalima i izvedbi. Pod ovim jamstvom proizvođač se obvezuje na popravak ili zamjenu oštećenih dijelova, omogućujući da se proizvod vrati tamo gdje je kupljen. Jamstvo je valjano samo ako je uređaj korišten u skladu s uputama te da nije prepravljan, popravljan ili posredovan od neovlaštene osobe ili oštećen nepravilnom uporabom.

Ovo jamstvo ne pokriva trošenje i habanje niti lomove poput keramičkih dijelova, itd. Ako uređaj ne radi i potrebno ga je vratiti, pažljivo ga zapakirajte, napišite svoje ime i adresu te razlog vraćanja i dostavite ga na adresu kupnje. Unutar razdoblja valjanosti jamstva također dostavite jamstvenu karticu i dokaz o kupnji.

Adresa usluge e-pošte

info@swisselektro.com

Vážený zákazníku,

Děkujeme vám, že jste si zvolil/a kvalitní domácí spotřebič ALPINA. Váš spotřebič Alpina má 2 roky záruku a při dobré péči vám poskytne roky provozu. Značka ALPINA přináší kvalitu a provozní spolehlivost. Doufáme, že ALPINA bude i nadále vaší první volbou v domácích spotřebičích.

Důležité bezpečnostní pokyny

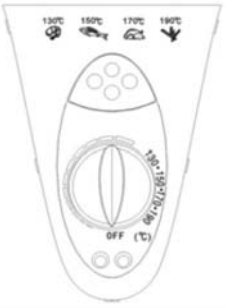
Při používání elektrických spotřebičů je třeba dodržovat základní bezpečnostní opatření:

1. Důkladně si přečtěte návod.
2. Ujistěte se, že napájení elektrickým proudem odpovídá napájení na štítku se jmenovitým napětím.
3. Abyste se vyvarovali elektrickému šoku, neponořujte elektrické části do vody nebo jiné tekutiny.
4. Dětem nedovolte spotřebič používat nebo si s ním hrát.
5. Pokud spotřebič nepoužíváte, nebo na něj připevňujete či odstraňujete jeho části, odpojte jej ze zásuvky.
6. Nepoužívejte poškozený elektrický kabel nebo zástrčku.
7. Pokud dojde k poškození nebo vadě, obraťte se pouze na autorizované servisní středisko.
8. Nepokládejte spotřebič na nebo do blízkosti horkých povrchů, nenechávejte jej venku.
9. Nikdy netahejte přístroj za síťový kabel.
10. Spotřebič používejte pouze pro určené použití v domácnosti.

Bezpečnostní opatření

1. Spotřebič nepoužívejte, pokud je hladina oleje pod minimální úrovní. Nemíchejte různé druhy olejů.
2. Pokud pohybujete spotřebičem naplněným horkým olejem nebo jinou tekutinou, buďte velmi opatrní.
3. Abyste zajistili bezpečný provoz, do fritézy nevkládejte nadměrně velké potraviny.
4. Výrobce nedoporučuje používání jiných příslušenství a doplňků, než dodaných společně s výrobkem. Mohou způsobit zásah elektrickým proudem, zranění nebo trvalé poškození spotřebiče.

Provoz



1. Spotřebič umístěte na čistou, rovnou a žáruvzdornou plochu.
2. Před prvním použitím odstraňte z povrchu spotřebiče veškeré obalové materiály a nálepky.
3. Vyjměte příslušenství, např. košík na smažení a vnitřní varný hrnec, omyjte teplou vodou a před použitím důkladně osušte.
4. Šipka na varném hrnci musí být zarovnaná s šipkou vyznačenou na přední straně fritézy.
5. Do vnitřního hrnce nalijte čerstvý olej do úrovně označené mezi značkami Max a Min.
6. Spotřebič zapojte do zásuvky a rozsvítí se červená kontrolka, která indikuje, že je zapnuto napájení.
7. Knoflíky termostatu a časovače nastavte do požadované polohy. Zapne se zelená kontrolka připravenosti. Olej uvnitř fritézy je třeba 10 – 15 minut předehřát.
8. Jakmile je dosaženo požadované teploty, zelená kontrolka připravenosti se vypne.
9. Potraviny, které mají být co nejvíce suché, umístěte do košíku. Košík nepřeplňujte.
10. Košík vložte do vyjímatelného varného hrnce. Opatrně zavírejte víko, dokud nezaklapne na svém místě. Během fritování musí být víko vždy zavřené!
11. Potraviny smažte po vhodnou dobu, správnou teplotu naleznete v PRŮVODCI SMAŽENÍM.
12. Jakmile je smažení ukončeno, jemně stlačte tlačítko otevření víka. Košík s osmaženými potravinami vyjměte uchopením za držadlo košíku. Přebytečný olej nechejte vytéci tak, že košík zavěsíte na horní část varného hrnce. Po několika minutách můžete potraviny vyjmout.

Poznámka: Buďte opatrní při otevírání víka, pára vycházející z fritézy může být velmi horká.

Průvodce smažením

Doba smažení v této TABULCE je pouze přibližná doba a je třeba ji upravit tak, aby vyhovovala množství smažených potravin.

POTRAVINA	Teplota oleje (°C)	Hmotnost (gramy)	Přibližná doba smažení (minuty)
Krevety	130	200	3~5
Cibule	140	100	3~4
Houby	140	150	6~8
Rybí filety	150	250	5~6
Obalené rybí filety	150	250	6~8
Rybí prsty nebo kuličky	150	250	6~8
Kousky masa	170	250	7~10
Steak	170	250	7~10
Kousek kuřete	180	250	7~10
Hranolky, tenké	190	300	8~10
Hranolky, hrubé	190	300	10~12

ČESKY

TABULKA ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	VYZKOUŠEJTE TOTO ŘEŠENÍ
Zařízení neohřívá olej	1. Nastala porucha elektrického obvodu.	1. Obraťte se na servis.
Potraviny se neusmaží dozlatova.	1. Ve fritovacím koši je příliš mnoho potravin. 2. Teplota je příliš nízká.	1. Přizpůsobte množství potravin velikosti koše. 2. Nastavte vyšší teplotu.
Olej překypuje	1. Byla překročena hranice maximálního množství oleje. 2. Do oleje se dostalo jídlo, obsahující vodu. 3. Příliš velké množství potravin.	1. Upravte množství oleje. 2. Osušte potraviny utěrkou anebo absorpčním papírem. 3. Koš nezaplňujte více, než do tři čtvrtin.
Zápach oleje	1. Zkažený olej. 2. Byl použit olej nevhodný pro toto zařízení.	1. Vyměňte olej a vyčistěte nádobu. 2. Používejte kvalitní olej a nemíchejte různé druhy olejů.

Varování:
Tento spotřebič je vybaven 3kolíkovým uzemněným napájecím kabelem typu G. Tento kabel má bezpečnostní funkci. Nesnažte se ho proto upravovat ani používat jiný.

Čištění a údržba

1. Před čištěním musí být olej dostatečně vychladnutý a spotřebič musí být odpojen ze zásuvky.
2. Použitý olej zlikvidujte nebo ho profiltrujte pro použití v budoucnu.
3. Košík i varný hrnec lze mýt v myčce nádobí.
4. Na vyčištění spotřebiče používejte hadřík nebo houbičku bez kovových částic a jemný čisticí prostředek. K čištění nikdy nepoužívejte čisticí prostředky s kovovými částicemi nebo abrazivní čističe.
5. Spodní část varného hrnce a topné těleso musí být vždy čisté, abyste zabránili nahromadění cizích látek. V opačném případě může dojít ke snížení topného účinku a zkrácení životnosti fritézy.

Likvidace starého spotřebiče

1. Pokud je na spotřebiči tento symbol přeškrtnuté popelnice, znamená to, že na výrobek se vztahuje evropská směrnice 2002/96/ES.
2. Veškeré elektrické a elektronické výrobky musí být likvidovány odděleně od domovního odpadu na příslušných sběrných místech určených vládou nebo místními úřady.
3. Správná likvidace vašeho starého spotřebiče pomůže předcházet možným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví.
4. Ohledně podrobnějších informací o likvidaci vašeho starého spotřebiče kontaktujte prosím městský úřad, sběrné suroviny nebo obchod, ve kterém jste výrobek zakoupili.

Technické údaje

Model č. : SF-4007
Napětí : 230 V ~ 50 Hz
Výkon : 1100 wattů
MAX množství oleje : 1,0 l
MAX množství potravin : 300 g

ZÁRUKA

Na tento výrobek je poskytována záruka po dobu 2 let od data zakoupení na vady materiálu a zpracování. Na základě této záruky výrobce provede opravu nebo vymění části, které jsou vadné, pokud je výrobek dopraven na místo prodeje. Tato záruka je platná pouze tehdy, pokud byl spotřebič používán podle těchto pokynů a pokud nebyl upravován nebo opravován neoprávněnou osobou nebo byl poškozen nesprávným používáním.

Tato záruka se netýká opotřebování ani rozbití keramických částí atd. Pokud výrobek nefunguje a je třeba jej vrátit, důkladně jej zabalte, přiložte své jméno a adresu a důvod pro navrácení výrobku a zaneste jej na místo zakoupení. Pokud je výrobek v záruční době, dodejte také záruční listinu a doklad o jeho zakoupení.

Adresa e-mailové služby

info@swisselektro.com

Vážený zákazník,

Ďakujeme Vám za kúpu tohto kvalitného prístroja ALPINA do domácnosti. Na vaše zariadenie Alpina sa vzťahuje dvojročná záruka a bude vám slúžiť roky, ak sa s ním budete zaobchádzať šetrne. Meno ALPINA predstavuje kvalitu, istotu a spoľahlivosť. Dúfame, že aj pri výbere ďalších domácich prístrojov zostanete pri značke ALPINA.

Dôležité bezpečnostné opatrenia

Pri používaní elektrických spotrebičov vždy dodržujte základné bezpečnostné opatrenia:

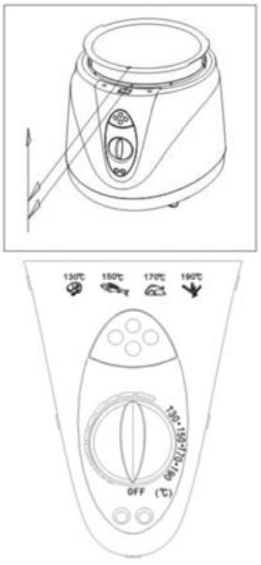
1. Pozorne si prečítajte všetky pokyny.
2. Uistite sa, že napájanie zodpovedá hodnotám uvedeným na technickom štítku.
3. Elektrické časti zariadenia neponárajte do vody alebo inej tekutiny, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom.
4. Nedovoľte deťom obsluhovať zariadenie alebo sa s ním hrať.
5. Pred zmontovaním alebo rozmontovaním súčastí alebo ak zariadenie nepoužívate, vytiahnite ho zo zásuvky.
6. Zariadenie nepoužívajte s poškodeným káblom.
7. Ak sa objaví poškodenie alebo porucha, obráťte sa na autorizovaný servis.
8. Zariadenie neklaďte na horúcu plochu alebo do jej blízkosti a nenechávajte ho vonku.
9. Nikdy neťahajte prístroj za napájaciu šnúru.
10. Spotrebič používajte iba v domácnosti spôsobom určeným výrobcom.

Bezpečnostné pokyny

1. Zariadenie nepoužívajte, ak je hladina oleja pod minimálnou úrovňou. Nemiešajte rôzne typy olejov.
2. Postupujte obzvlášť opatrne, ak premiestňujete zariadenie obsahujúce horúci olej alebo iné tekutiny.
3. Nedávajte nadrozmerné potraviny do fritézy, aby ste neohrozili bezpečnú prevádzku.
4. Neodporúčame použitie nástavcov či doplnkov, ktoré neboli dodávané spolu so zariadením. Mohlo by to spôsobiť elektrický šok, úraz alebo trvalé poškodenie zariadenia.

Obsluha

1. Položte zariadenie na čistý, rovný a ohňovzdorný povrch.
2. Pred prvým použitím úplne odstráňte celý obal a nálepky z povrchu zariadenia.
3. Pred použitím vyberte príslušenstvo ako fritovací košík a vnútornú nádobu, umyte ich v teplej vode a dôkladne ich osušte.
4. Šípka na varnej nádobe musí byť zarovnaná so šípkou na prednej ploche.
5. Do vnútornej nádoby nalejte čerstvý olej do výšky medzi značkami Max a Min.
6. Zapojte zariadenie do zdroja napájania, kontrolka napájania za rozsvieti na červeno, čo znamená, že je napájanie zapnuté.
7. Nastavte termostat a regulátor teploty na požadovanú hodnotu. Zelená kontrolka pohotovosti sa rozsvieti. Olej vo fritovacom hrnci musíte predhrievať asi na 10-15 minút.
8. Keď sa dosiahne želaná teplota, zhasne zelené kontrolné svetlo pohotovosti.
9. Vložte potraviny v čo najsuchšom stave do košíka. Nepreplňujte.
10. Potom vložte fritovací košík s potravinami do vyberateľnej nádoby. Opatrne zatvorte veko až kým kliknutím nezapadne na svoje miesto. Počas fritovania majte vždy zatvorené veko!
11. Zvoľte si vhodný čas fritovania potravín, prečítajte si SPRIEVODCU VARENÍM a nájdite si vhodnú teplotu.
12. Po dokončení fritovania opatrne stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka. Vyberte fritovací košík s uvarenou potravinou pomocou držiaka koša; nechajte olej odkvapkať zavesením koša na hornú časť vnútornej nádoby. Po niekoľkých minútach môžete vybrať potraviny.



Poznámka: Buďte opatrní pri otváraní veka, para vychádzajúca počas fritovania je veľmi horúca.

Sprievodca varením

Časy fritovania v nasledujúcej tabuľke sú len orientačné a musíte ich prispôsobiť množstvu fritovaných potravín.

POTRAVINA	Teplota oleja (°C)	Hmotnosť (g)	Približný čas varenia (minúty)
Garnáty	130	200	3~5
Cibuľa	140	100	3~4
Huby	140	150	6~8
Rybie filé	150	250	5~6
Rybie filé v masle	150	250	6~8
Rybie karbonátky	150	250	6~8
Krájané mäso	170	250	7~10
Steak	170	250	7~10
Kuracie pásiky	180	250	7~10
Zemiakové hranolky, tenké	190	300	8~10
Zemiakové hranolky, hrubé	190	300	10~12

SLOVENSKY

TABUĽKA RIEŠENIA PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	VYSKÚŠAJTE TOTO RIEŠENIE
Zariadenie nezohrieva olej	1. Nastala porucha elektrického obvodu.	1. Obráťte sa na servis.
Potraviny sa neusmažia dozlata	1. Vo fritovacom koši je príliš veľa potravín. 2. Teplota je príliš nízka.	1. Prispôsobte množstvo potravín veľkosti koša. 2. Nastavte vyššiu teplotu.
Olej prekypuje	1. Boli prekročené hranice maximálneho množstva oleja. 2. Do oleja sa dostalo jedlo, obsahujúce vodu. 3. Príliš veľké množstvo potravín.	1. Upravte množstvo oleje. 2. Osušte potraviny utierkou alebo absorpčným papierom. 3. Kôš nezaplňujte viac než do troch štvrtín.
Zápach oleja	1. Pokazený olej. 2. Bol použitý olej nevhodný pre toto zariadenie.	1. Vymeňte olej a vyčistite nádobu. 2. Používajte kvalitný olej a nemiešajte rôzne druhy olejov.

Upozornenie:
Toto zariadenie je vybavené uzemneným napájacím káblom typu G s 3-kolíkovou prípojkou. Je to bezpečnostná funkcia. Nepokúšajte zrušiť bezpečnostnú funkciu tejto prípojky.

Čistenie a údržba

1. Pred čistením sa ubezpečte, že olej je dostatočne studený a jednotka je odpojená.
2. Použitý olej zlikvidujte alebo ho odložte na použitie v budúcnosti.
3. Fritovací košík aj vnútorná nádoba sú vhodné do umývačky riadu.
4. Na čistenie zariadenia používajte nekovovú utierku a jemný čistiaci prostriedok. Na čistenie nikdy nepoužívajte žiadny kovový alebo drsný čistiaci výrobok.
5. Spodok variacej nádoby a ohrievacieho telesa udržujte vždy čistý, aby sa na ne nehromadili cudzie látky, inak pokesne účinnosť ohrievania a skráti sa životnosť fritovacej nádoby.

Likvidácia starého zariadenia

1. Ak je na prístroji nalepený tento symbol s prečiarknutým kontajnerom na odpadky, znamená to, že sa na výrobok vzťahuje európska smernica 2002/96/EC.
2. Všetky elektrické a elektronické výrobky musia byť zlikvidované oddelene od komunálneho odpadu prostredníctvom inštitúcií poverených vládou alebo miestnymi úradmi, ktoré sa zaoberajú so zberom takéhoto odpadu.
3. Správna likvidácia starého zariadenia pomôže predísť prípadnému nepriaznivému vplyvu na životné prostredie a ľudské zdravie.
4. Ak potrebujete podrobnejšie informácie o likvidácii starého zariadenia, obráťte sa na príslušné úrady vo vašom meste, na službu zaoberajúcu sa likvidáciou odpadu alebo na predajňu, kde ste výrobok kúpili.

Technické údaje

Model č.	: SF-4007
Napätie	: 230 V ~ 50 Hz
Príkon	: 1100 W
Max. kapacita oleja	: 1,0 l
Max. kap. potravín	: 300 g

ZÁRUKA

Na výrobok sa vzťahuje záruka na vady materiálu a výrobné chyby počas dvoch rokov od dátumu kúpy. Výrobca sa zaväzuje opraviť alebo vymeniť všetky chybné súčasti, za predpokladu, že výrobok je vrátený na miesto nákupu. Táto záruka je platná iba vtedy, ak zariadenie bolo používané v súlade s pokynmi a nebolo modifikované, opravované alebo zasahované do prístroja neoprávnenou osobou, alebo nebolo poškodené v dôsledku nesprávneho používania.

Táto záruka sa nevzťahuje na opotrebovanie a trhliny, ani na krehké, napr. keramické časti. Ak výrobok nefunguje a musí sa vrátiť, starostlivo ho zabaľte, priložte vaše meno, adresu a dôvod vrátenia, a doručte ho na miesto kúpy. Počas obdobia platnosti záruky pridajte aj záručnú kartu a potvrdenie o kúpe.

Adresa e-mailovej služby:

info@swisselektro.com

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy ezt a minőségi ALPINA otthoni készüléket választotta. Az Ön Alpina készülékére 2 év garancia van, és a szervizelése a későbbiekben is biztosított. Az ALPINA név az Ön számára a minőséget, a megbízhatóságot és a biztonságot szavatolja. Reméljük, hogy továbbra is elsősorban az ALPINA termékeket választja otthoni készülékeinek beszerzése során.

Fontos biztonsági tanácsok

Elektromos gépek használatakor alapvető biztonsági intézkedéseket kell betartani:

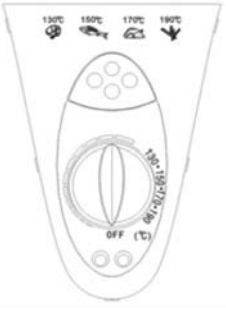
1. Olvasson el figyelmesen minden utasítást.
2. Ellenőrizze, hogy az áramforrás megfelel a követelményeknek.
3. Elektromos sokk elkerülése miatt ne merítse vízbe vagy más folyadékba az elektromos részeket.
4. Ne engedje a gyermekeket hogy működtessék, vagy játszanak a géppel.
5. Áramtalanítsa, mikor nem használja, vagy mielőtt részeket szerel le vagy fel.
6. Ne használja sérült áramkábellel.
7. Ha megsérül, vagy hibás működés lép fel, csak engedélyezett szervizhez forduljon.
8. Ne helyezze forró felületre vagy ennek közelébe vagy ne hagyja kinn.
9. Soha ne húzza ki a kábeltől fogva.
10. Ne használja a gépet másra, mint amire készült.

Figyelmeztetések

1. Ne használja a készüléket a minimumszint alatt levő olajmennyiséggel. Ne keverjen különféle olajokat a sütéshez.
2. Fokozottan vigyázzon, mikor forró olajat vagy más folyadékot tartalmazó készüléket mozdít el.
3. A biztonságos használat érdekében, nagyméretű élelmiszer-darabokat ne tegyen a sütőbe.
4. Nem ajánlott olyan kellékek használata, amelyeket nem a készülékkel szállítottak Ezek elektromos sokkot, sérülést vagy végleges kárt okozhatnak a készülékben.

Használat

1. Helyezze a készüléket tiszta, vízszintes, hőálló felületre.
2. Első használatbavétele előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot/tapadócímkét a készülékről.
3. Vegye ki belőle a tartozékokat, például a sütőkosarat és a kivehető edényt. Használat előtt mosogassa el és szárítsa meg őket.
4. A sütőedényen feltüntetett nyíl essen egybe a homloklemezen levő nyíllal.
5. Öntsön friss olajat a belső edénybe úgy, hogy az olaj szintje a feltüntetett Max és Min jel közé essen.
6. Csatlakoztassa a készüléket a konnektorhoz; a piros lámpa jelzi, ha a készülék feszültség alá került.
7. Állítsa a termosztát és az időzítő gombját a szükséges értékre. Ekkor kigyullad a zöld lámpa. Az olajat a sütés előtt 10-15 percig kell előmelegíteni.
8. A beállított hőmérséklet elérésekor a zöld lámpa kialszik.
9. Helyezze a sütéshez előkészített, lehetőleg minél szárazabb ételt a kosárba. Ne töltse túl a kosarat.
10. Helyezze a megtöltött sütőkosarat a kivehető edénybe. Finoman csukja rá a fedelet, kattanásig. Sütés közben mindig zárva legyen a fedél!
11. Süsse az ételt a szükséges ideig. A különböző ételekhez javasolt sütési időket és hőmérsékleteket az alábbi Sütési tájékoztató tartalmazza.
12. A sütés végeztével finoman nyomja meg a fedélnyitó gombot. A fogantyújánál fogva emelje ki a sütőkosarat, és helyezze a belső edény felső részére, hogy kicsöpögjön belőle az olaj. Néhány perc csöpögtetés után kiveheti az ételt.



Megjegyzés: Óvatosan nyissa fel a fedelet, mert kicsaphat a gőz és leforrázhatja.

Sütési tájékoztató

Az alábbi sütési idők és hőmérsékletek tájékoztató jellegűek és a sütendő étel mennyiségétől is függnek.

ÉTEL	Az olaj hőmérséklete (°C)	Súly (gramm)	Sütési idő (perc)
Garnélarák	130	200	3~5
Hagyma	140	100	3~4
Gomba	140	150	6~8
Halszelet	150	250	5~6
Halszelet vajban	150	250	6~8
Halfasírozott, halrúd	150	250	6~8
Szeletelt hús	170	250	7~10
Marhahús	170	250	7~10
Csirkeszeletek	180	250	7~10
Vékonyra szeletelt krumpli	190	300	8~10
Vastagra szeletelt krumpli	190	300	10~12

MAGYAR

PROBLÉMAMEGOLDÓ KALAUZ

PROBLÉMA	VALÓSZÍNŰSÍTHETŐ OK	LEHETSÉGES MEGOLDÁS
A készülék nem hevíti az olajat.	1. Valamely ponton az áramkör nem működik.	1. Forduljon valamelyik műszaki szervizközponthoz.
Az étel nem sül atanybarnára.	1. Túl sok étel a kosárban. 2. Túl alacsony hőfok.	1. Szabályozza az ételmennyiséget a kosár méretéhez mérten. 2. Állítson be magasabb hőfokot.
Az olaj kifut.	1. A maximális olaj szint túl lett lépve. 2. Az étel vizet tartalmazott az olajba merítést követően. 3. Túl sok ételt helyeztünk a kosárba.	1. Szabályozza az olajszintet. 2. Szárítsa meg az ételt rongy vagy papír törlő segítségével. 3. Ne töltse túl három negyednél a készüléket.
Kellemetlen szag	1. Avas olaj. 2. A készülékhez nem megfelelő az olaj minősége.	1. Cserélje ki az olajat és tisztítsa meg a tartályt. 2. Használjon jó minőségű olajat és kerülje a különböző olajak keverését.

Figyelmeztetés:
A készülék G típusú, védőföldeléses kivitelű, három érintkezős dugasszal. A harmadik érintkező áramütés ellen véd. Ne iktassa ki, ne bütykölje meg.

Tisztítás és karbantartás

1. Tisztítás előtt ellenőrizze, hogy lehűlt-e az olaj és ki van-e húzva a konnektorból a készülék dugasza.
2. Dobja el a használt olajat vagy szűrje meg további felhasználásra.
3. A sütőkosár és a belső edény mosogatógépben is mosogatható.
4. Használjon nem fémszálas ruhát és enyhe mosószert a készülék tisztítására. Tisztításhoz ne használjon fém vagy dörzsölő anyagot.
5. Tartsa tisztán a sütőedény alját és a fűtőelemet, mert különben a rárakódó idegen anyag rontja a fűtés hatásfokát és csökkenti az olajsütő élettartamát.

Az elhasznált készülék eltávolítása

1. Ha az áthúzott kerekes tartály látható a terméknél, az azt jelenti, hogy a terméket az EU 2002/96/EC előírásnak megfelelően kell kezelni.
2. Valamennyi elektromos és elektronikai terméket a háztartási hulladékoktól külön, a kijelölt gyűjtőhelyeken vagy a helyi hatóságok által megjelölt helyen kell leadni.
3. A készülék megfelelő eltávolítása támogatja a környezet és az emberi egészségre vonatkozó negatív hatású következményeinek elkerülését.
4. További részletes információkért a készülék eltávolításával kapcsolatban kérjük vegye fel a kapcsolatot a helyi hivatallal, a hulladékhasznosító hellyel vagy a kereskedéssel, ahol a terméket vásárolta.

Műszaki adatok

Modellszám : SF-4007
Feszültség : 230 V ~ 50 Hz
Teljesítmény : 1100 watt
MAX olajkapacitás : 1,0 liter
MAX ételkapacitás : 300 g

GARANCIA

A termék 2 éves időszakra garantált a vásárlás dátumától számítva gyártási hibák ellen. A garancia értelmében a gyártó vállalja a javítást vagy cserét, ha alkatrész meghibásodik, feltéve, hogy a terméket visszajuttatják a vásárlási helyre. A garancia csak akkor érvényes, ha az utasításoknak megfelelően használják és nem módosította, javította nem engedélyezett személyzet vagy ha nem megfelelő használat miatt romlott el.

A garancia nem érvényes kopásra, vagy a törékeny részekre, pl. kerámia, stb. Ha a termék nem működik vagy vissza kell küldeni, csomagolja be gondosan, feltüntetve nevét és címét és a visszaküldés okát és hozza el a vásárlás helyére. Amennyiben a garanciás időszakban van, kérjük mellékelje a garanciaszelvényt és a vásárlási bizonylatot.

Szerviz e-mail cím:

info@swisselektro.com

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za wybranie tego wysokiej jakości urządzenia gospodarstwa domowego ALPINA. Do Twojego urządzenia Alpina dołączona jest 2-letnia gwarancja, a w przypadku odpowiedniego korzystania samo urządzenie będzie działać latami. Nazwa ALPINA oznacza jakość, rzetelność i możliwość polegania na jej produktach. Mamy nadzieję, że w dalszym ciągu będziesz do domu kupować przede wszystkim produkty Alpiny.

WAŻNE INFORMACJE NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa:

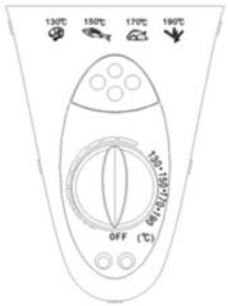
1. Przed użyciem przeczytaj całą instrukcję.
2. Upewnij się, że zasilanie odpowiada oznaczonemu na tabliczce znamionowej.
3. Aby uniknąć porażenia elektrycznego nie zanurzaj części elektrycznych w wodzie, ani innych płynach.
4. Nie pozwól, by dzieci obsługiwały, lub bawiły się urządzeniem.
5. Jeśli urządzenie nie pracuje, lub przed składaniem/rozkładaniem, odłącz je od zasilania.
6. Nie używaj, jeśli kabel elektryczny lub wtyczka są uszkodzone.
7. Jeśli pojawi się uszkodzenie lub nieprawidłowe działanie, zwróć się wyłącznie do autoryzowanego punktu napraw.
8. Nie stawiaj na lub w pobliżu gorących powierzchni.
9. Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilania.
10. Nie używaj urządzenia w celach innych, niż te, do których zostało przeznaczone.

Środki ostrożności

1. Nie używaj urządzenia, jeśli poziom oleju spadnie poniżej poziomu minimalnego. Podczas smażenia nie mieszaj różnych rodzajów oleju.
2. Należy być szczególnie ostrożnym podczas przestawiania urządzenia, gdy znajduje się w nim gorący olej lub inne płyny.
3. Aby zapewnić bezpieczne działanie, nie należy wkładać do frytkownicy żywności zbyt dużych rozmiarów.
4. Korzystanie z dodatków lub innych akcesoriów, które nie zostały dostarczone z urządzeniem nie jest zalecane. Mogłoby to spowodować porażenie elektryczne, obrażenia ciała, lub stałe uszkodzenie urządzenia.

Obsługa

1. Umieść urządzenie na czystej, poziomej powierzchni, nieprzewodzącej ciepła.
2. Zanim użyjesz urządzenia po raz pierwszy, usuń z niego wszelkie materiały/taśmy, w jakie było ono zapakowane.
3. Wyjmij akcesoria, tj. koszyk na frytki i pojemnik wewnętrzny, a następnie umyj je w ciepłej wodzie i dokładnie osusz przed użyciem.
4. Strzałka, oznaczona na pojemniku do smażenia, musi pokrywać się ze strzałką znajdującą się z przodu odbudowy.
5. Wlej do wewnętrznego pojemnika świeży olej, w takiej ilości, aby mieścił się pomiędzy znacznikami Max i Min.
6. Podłącz urządzenie do źródła zasilania, zapali się czerwona lampka, która sygnalizuje włączenie zasilania.
7. Ustaw termostat i pokrętło czasu na żądane wartości. Zapali się zielona lampka; olej, znajdujący się wewnątrz urządzenia zostanie podgrzany, co zajmie około 10-15 minut.
8. Gdy osiągnięta zostanie żądana temperatura, zielona lampka wyłączy się.
9. Włóż żywność do koszyka – powinna ona zostać jak najbardziej osuszona. Uważaj, aby nie włożyć zbyt dużo.
10. Umieść koszyk z żywnością w wyjmowanym pojemniku. Delikatnie zamknij pokrywę, tak aby zatrzasnęły się zatrzaski. Podczas smażenia zawsze zamykaj pokrywę!
11. Smaż żywność przez odpowiedni dla niej czas, aby wybrać właściwą temperaturę, zajrzyj do WSKAZÓWEK GOTOWANIA.
12. Gdy smażenie zakończy się, delikatnie naciśnij przycisk otwierający pokrywę. Złap rączkę koszyka zawierającego usmażoną żywność, usuń z koszyka olej, zawieszając go w górnej części pojemnika wewnętrznego. Możesz wyjąć żywność po odcieknięciu oleju.



Uwaga: Podczas otwierania pokrywy zachowaj ostrożność, para, jaka będzie się spod niej wydobywać ma bardzo wysoką temperaturę.

Wskazówki gotowania
Przedstawione w poniższej TABELI czasy gotowania są jedynie wskazówkami i powinny być dostosowywane odpowiednio do ilości smażonej żywności.

ŻYWNOŚĆ	Temperatura oleju (°C)	Masa (w gramach)	Przybliżony czas gotowania (minuty)
Krewetki	130	200	3~5
Cebula	140	100	3~4
Grzyby	140	150	6~8
Filety rybne	150	250	5~6
Filet rybny panierowany	150	250	6~8
Kotlety rybne lub kulki	150	250	6~8
Mięso w plastrach	170	250	7~10
Stek	170	250	7~10
Filet z kurczaka	180	250	7~10
Frytki, cienkie	190	300	8~10
Frytki, grube	190	300	10~12

POLSKI

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	PRAWDOPODOBNY POWÓD	MOŻLIWE ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie nagrzewa oleju.	1. Obwód elektryczny może w którymś miejscu nie działać prawidłowo.	1. Należy skontaktować się z Serwisem Technicznym.
Żywność nie nabiera złotego koloru.	1. W koszyku jest zbyt dużo żywności. 2. Temperatura jest zbyt niska.	1. Dostosuj ilość żywności do rozmiarów koszyka. 2. Ustaw wyższą temperaturę.
Olej się wylewa.	1. Przekroczono maksymalny poziom oleju. 2. W czasie zanurzania w oleju w żywności znajdowała się woda. 3. Zbyt dużo żywności.	1. Zmień poziom oleju. 2. Osusz żywność szmatką, lub chłonnym papierem. 3. Nie wypełniaj więcej, niż trzy czwarte.
Nieprzyjemny zapach.	1. Zepsuty olej. 2. Olej nieodpowiedni do urządzenia.	1. Wymień olej i wyczyść pojemnik. 2. Użyj oleju wysokiej jakości i nie mieszaj różnych rodzajów olejów.

Ostrzeżenie:
Niniejsze urządzenie jest wyposażone w uziemiony, 3-bolcowy kabel zasilania typu G. Jest to zabezpieczenie. Nie należy próbować samemu modyfikować zabezpieczenia tej wtyczki.

Czyszczenie oraz konserwacja

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia, upewnij się, że olej jest zimny, a urządzenie jest odłączone od prądu.
2. Użyty olej może być wylany, lub przefiltrowany do ponownego użycia.
3. Zarówno koszyk na frytki, jak i pojemnik wewnętrzny mogą być myte w zmywarce.
4. Użyj niemetalowej szmatki lub gąbki oraz delikatnego detergentu, aby wyczyścić urządzenie. Do czyszczenia nigdy nie używaj produktów metalowych, ani ścierających.
5. Zawsze utrzymuj w czystości spód pojemnika oraz elementy grzejne, zapobiegnie to zbieraniu się na nich brudu. W przeciwnym wypadku spadnie skuteczność grzewcza oraz skróci się żywotność frytkownicy.

Likwidacja starego urządzenia

1. Jeśli produktowi towarzyszy symbol przekreślonego pojemnika na śmieci, oznacza to, iż produkt podlega dyrektywie Unii Europejskiej 2002/96/EC.
2. Wszystkie elektryczne i elektroniczne produkty powinny być likwidowane osobno od odpadów domowych, poprzez punkty zbioru, wyznaczone przez rząd lub władze lokalne.
3. Prawidłowa likwidacja starego urządzenia pomoże zapobiec możliwemu negatywnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzkie.
4. W celu zasięgnięcia dalszych informacji o likwidacji starego urządzenia, proszę skontaktować się z miejscowym ratuszem, punktem zbioru odpadów domowych, lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

Specyfikacja

Model : SF-4007
Zasilanie : 230V ~ 50Hz
Pobór mocy : 1100 watów
Maks. ilość oleju : 1,0 l.
Maks. ilość żywności : 300g

GWARANCJA

Gwarantuje się, że produkt będzie działać prawidłowo i że będzie wolny od wad produkcyjnych w przeciągu 2 lat od daty zakupu. Zgodnie z niniejszą gwarancją producent naprawi lub wymieni wszelkie wadliwe części, z zastrzeżeniem, że produkt musi być przyniesiony do punktu zakupu. Gwarancja ta jest ważna wyłącznie, jeśli urządzenie było eksploatowane zgodnie z instrukcją, oraz że nie było modyfikowane, naprawiane lub w inny sposób naruszone przez osoby nieupoważnione, lub nie zostało uszkodzone przez nieprawidłowe użycie.

Niniejsza gwarancja nie pokrywa zużycia, rozdarcia, ani stłuczenia części ceramicznych, itp. Jeśli produkt nie będzie działać i konieczny jest jego zwrot, zapakuj go ostrożnie, załączając swoje nazwisko i adres, oraz powód zwrotu i przynieś do punktu zakupu. Jeśli gwarancja będzie jeszcze ważna, przynieś kartę gwarancyjną oraz dowód zakupu.

Adres email serwisu

info@swisselektro.com